

Q/TLG

辽宁逃鹿谷健康产业有限公司企业标准

Q/TLG 0004S—2022

鹿鞭膏

2022-05-20 发布

2022-06-20 实施

辽宁逃鹿谷健康产业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准的安全指标符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全标准 食品中致病菌限量》的规定。其中铅指标严于国家标准，其他指标参照产品实测值确定。

本标准由辽宁逃鹿谷健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕书印。

本标准属首次发布。

鹿鞭膏

1 范围

本标准规定了鹿鞭膏的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以梅花鹿鹿鞭（人工驯养）、梅花鹿鹿血（人工驯养）、鹿尾（人工驯养、去骨）、蜂蜜为原料，添加或不添加菊花、覆盆子、鹿胶、山药、枸杞、炙黄精、桃仁、桑葚，经原料预处理、选洗、干燥、提取、混合浓缩、成型或不成型、包装等工艺加工而成的鹿鞭膏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 35885	红糖
NY 317	鹿副产品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规定
国家质检总局令 第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令 第123号（2009）	《食品标识管理规定》
中国药典 2015年版一部	菊花、黄精、覆盆子、桃仁

3 要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

3.1.1 梅花鹿鹿鞭（人工驯养）、梅花鹿鹿血（人工驯养）、梅花鹿鹿尾（人工驯养、去骨）应符合 NY 317 的规定。

3.1.2 菊花、黄精、覆盆子、川牛膝应符合中国药典 2015 年版一部的规定。

3.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.4 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

3.1.5 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

3.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

3.2 生产工艺

原料处理→提取→过滤→浓缩→收膏→灌装→灭菌→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈褐色至深褐色	将5g左右被测样品置于一洁净白麦盘，在自然光线下用肉眼观察其色泽与外观，按标签上所述使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置3 min后看烧杯底部有无异物。
组织形态	固态块状，无裂纹，表面光洁或粘稠的流体状，膏体细腻	
滋味气味	具有本品特有的滋味，无其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分，(g/100g)	≤	固态膏为 15%；流体膏为 70%	GB 5009. 3
蛋白质/(g/100g)	≥	5.0	GB 5009.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/ mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/ mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

3.5 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	50				GB 4789. 15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应经本企业检验部门的验收或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品（抽样数量满足检验和备查的需要），平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前必须经公司检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂，并附有合格证明。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 形式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- d) 停产半年及以上，再恢复生产时；
- e) 食品药品监督部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不符合本标准（微生物项目除外），应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求；包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶等包装物包装，其质量应符合GB 4806.5等国家食品安全国家标准的规定；外包装采用双瓦楞纸箱包装，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。应贮存于干燥、通风的库房中，常温下保存。不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。离地离墙不少 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

5.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。
