

Q/SYT

辽宁晟一堂生物科技有限公司企业标准

Q/SYT 0007S—2023

鹿鞭膏

2023- 06- 01 发布

2023- 06- 20 实施

辽宁晟一堂生物科技有限公司 发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本文件依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件的安全指标符合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》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB29921-2021《食品安全标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。其他指标参照产品实测值确定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由辽宁晟一堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：聂晓元、聂雍明。

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。

本标准适用于以养殖梅花鹿鹿鞭、养殖梅花鹿鹿血、枸杞、龙眼肉、桔红、黄精、白砂糖、果葡糖浆、水等为原料，经原料处理、提取、过滤、浓缩、收膏、调配、灌装等工序加工制成的直接食用或用水冲调饮用的鹿鞭膏。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文本中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该注日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 沙门氏菌检验

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 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 5009.26 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/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 18672 枸杞

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY 317 鹿副产品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》
《中华人民共和国药典》2020年版

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 养殖梅花鹿鹿鞭、养殖梅花鹿鹿血：应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.6 龙眼肉、桔红、黄精：应符合《中国药典》2020 年版的規定。

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	呈均匀的棕褐色至黑褐色	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	粘稠的半流体或半固体	
滋味气味	气香，味甜，有本品固有的滋味及气味，无异味	
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
可溶性固形物/（g/100g）	≥ 30.0	GB/T 12143
蛋白质/（g/100g）	≥ 15.0	GB 5009.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/ mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
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、固形物、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18个月。
