Q/LBT

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司企业标准

Q/LBT 0012S—2023

鹿心丸

2023-08-10 发布

2023-09-10 实施

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020的编写规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由铁岭鹿宝堂药业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽红。

本标准属首次发布。

鹿心丸

1 范围

本标准规定了鹿心丸的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、校验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以糊精、木糖醇、养殖梅花鹿鹿心粉、养殖梅花鹿鹿脑粉、蜂蜜、山楂、牡蛎、葛根、酸枣仁、香菇提取物为主要原料，经原料验收、粉碎、调配、成型制丸、筛选、包装制成的即食鹿心丸。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2726 熟肉制品卫生标准
- 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 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 食品中总汞及有机汞的测定
- 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/T 26940 牡蛎

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装用袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
QB/T 5029	糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 317	鹿副产品
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
Q/BHJK 0037S	香菇粉（固体饮料）

卫健委公布的既是食品又是药品的中药名单

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复 [卫监督函（2012）8号]

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 养殖梅花鹿鹿心粉、鹿脑粉：应符合 NY 317 及卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复 [卫监督函（2012）8号] 的规定。

3.1.3 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。

3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.5 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 山楂：应符合 SB/T 10092 的规定。

3.1.7 牡蛎：应符合 GB/T 26940 的规定。

3.1.8 酸枣仁、葛根应符合卫健委公布的既是食品又是药品的中药名单

3.1.9 香菇提取物：应符合陕西博鸿健康产业有限公司企业标准 Q/BHJK 0037S 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕色至黑棕色，均匀一致	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味、用口尝其滋味。
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味	
组织形态	固态近球形状，大小一致，无裂痕，表面光滑，无明显变形。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 25	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 5.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
镉(以 Cd 计)/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.17

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌计数/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。每批抽样样本以箱为单位，150 箱以内取两箱，以后每增加 150 箱多抽取 1 箱。按所取样本从每箱内取样品 2 盒。每批取样量不少于 10 盒，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品内包装采用食品塑料袋，应符合 GB 9683 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。低温季节应防止冻结。不得与有害、有异味的物品一起贮存。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。