

Q/YJSJ

辽宁益食健医用食品科技开发
有限公司 企业标准

Q/YJSJ 0001S—2023

糖膏制品（冲调方便食品）

2023-11-11 发布

2023-12-12 实施

辽宁益食健医用食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分，标准的结构和编写规则》编写。严格遵守强制性国家标准 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 食品中最大农药残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定，比较了 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》进行制定。其中铅指标要求严于国家标准，其余指标依据产品实测值制定。

本标准由辽宁益食健医用食品科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙振元

本标准属首次发布。

糖膏制品（冲调方便食品）

1 范围

本标准规定了糖膏制品（冲调方便食品）的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蜂蜜、食糖、麦芽糖等甜味剂中的一种或多种为原料，辅以鹿胶、鹿茸血、鹿油、黑参、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、刀豆、山药、玉竹、甘草、白芷、肉桂、芡实、干姜、枸杞子、茯苓、桑葚、益智仁、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、黑豆、核桃仁食材中的一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、水提或不水提、熬制或不熬制、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、灭菌或不灭菌、装瓶、包装等工艺制成的糖膏制品（冲调方便食品）。

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 1352 大豆

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 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 4789.15 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 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

DBS22/024 食品安全地方标准 食品原料用人参

GB/T 20883 麦芽糖

LY/T 1922 核桃仁

NY 317 鹿副产品

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 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/LZH 0001S 黑参

Q/LLS 0001S 鹿胶糕

国家市场监督管理总局（原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》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）

关于批准DHA藻油、棉子低聚糖等7中物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）

卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）

《中华人民共和国药典》(2020)年版一部

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.4 蛹虫草：应符合卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

3.1.5 刀豆、山药、玉竹、甘草、白芷、肉桂、芡实、干姜、枸杞子、茯苓、桑葚、益智仁、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁：应符合《中华人民共和国药典》（2020）年版一部的规定。

3.1.6 重瓣红玫瑰：应干燥、无虫蛀、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 黑参：应符合 DBS22/024 和 Q/LZH 0001S 的规定。

3.1.8 黑豆：应符合 GB 1352 规定。

3.1.9 核桃仁：应符合 LY/T 1922 规定。

3.1.10 鹿油：应符合 Q/TLG 0001S 规定。

3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品于洁净透明的 500ml 烧杯中，在自然光线下观察其色泽与组织形态，根据标签上说明的食用方法稀释后鼻嗅其气味、口尝其滋味。另取 20g 样品置于 500ml 洁净透明烧杯中，加 85℃ 的热水 200ml，搅匀后检查底部有无肉眼可见的外来杂质。
组织形态	呈粘稠的半流体，无结块，冲调后呈均匀浑浊液。	
滋味、气味	味甜，具有该产品应有的香气，无异嗅、无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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)	≤	60	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≥	50	GB 5009.8
总砷/(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅/(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
人参总皂苷, g/100g	≥	0.01	NY 317 附录 B

3.4 致病菌限量

应符合表3规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	M	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

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规定的方法检验。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一生产日期、同一次投料、同一班次生产的同一规格产品为一批。

4.2.2 抽样

在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，每检验批抽样数量为 18 个包装，样品分成两份，一份检验，一份备查

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批检验，检验合格后，并附上产品质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量允差。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地，供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
- 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

4.5.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格产品。

4.5.2 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取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

产品包装标志应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的有关规定。包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装用材料应符合相应的标准和卫生要求。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生。运输时应防止污染、严防挤压、暴晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装混运。搬运时应轻搬、轻放，防止受潮。

5.4 贮存

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，产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的贮运条件下，产品保质期以产品外包装标签标识为准。
