

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2104 0066 S- 2023 号
标准备案日期 2023 年 9 月 15 日

Q/MST

辽宁秘参堂药业有限公司企业标准

Q/MST 0011S-2023

秘制黄精

2023-08-28 发布

2023-09-25 实施

辽宁秘参堂药业有限公司 发布

Q/MST 0011S-2023

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据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，其中铅的指标要求严于国家安全标准规定，微生物指标按照GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁秘参堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭萌、李柏志、李仁、杨树清。

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/MST 0010S-2019

——Q/MST 0011S-2020

秘制黄精

1 范围

本标准规定了秘制黄精的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄精为原料，经洗刷、切片，用蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆蜜制、干燥、包装制成的秘制黄精。

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 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定
- 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 8956 蜜饯企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 《中国药典》一部 黄精
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/MST 0011S-2023

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

生产所用原、辅料必须符合食品安全国家标准和相关规定。

3.1.1 黄精：应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合《中国药典》一部、GB2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色
组织形态	圆或椭圆形的片，断面平坦、厚薄均匀，无生心，有少量糖蜜液
滋、气味	味甜，无异味
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
水分/(%)	≤ 35.0
总糖（以葡萄糖计）/(%)	≤ 70
总灰分/(%)	≤ 4.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.7
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/(g/kg)	≤ 0.35

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌

应符合表 3 的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	≤50			

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ g	1000 CFU/ g

注：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 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 8956、GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取适量样品放置洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质、嗅其气味、尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 样品处理

Q/MST 0011S-2023

称取200g可食部分样品，剪碎、切碎或捣碎，充分混匀，装入干燥的磨口样品瓶内。样品在称取前应先沥干糖液（沥卤断线1min）。

4.2.2 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

4.2.3 总糖（以葡萄糖计）

按GB/T 10782 蜜饯通则中规定的方法测定。

4.2.4 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

4.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.6 二氧化硫残留量（以SO₂计）/（g/kg）

按GB 5009.34规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

4.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应该经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 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，平均分成两份，1份检验，1份备查。样品数量满足检验要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应该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。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 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。

5.5 判定规则

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。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用食品塑料包装袋，应分别符合 GB/T 28118、QB/T 1871 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。包装必须封装严密。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上，距墙面30cm以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为三年。
