

辽宁省抚顺市食品安全监督管理局备案
2104 0062 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 0002S-2023

秘参堂秘制参

2023-08-28 发布

2023-09-25 实施

辽宁秘参堂药业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标主要依据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 预包装食品中致病菌限量》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：李柏志、李仁、杨树清、郭萌。

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/MST 0002S-2017

——Q/MST 0002S-2020

秘参堂秘制参

1 范围

本标准规定了秘参堂秘制参的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以人工种植5年及5年以下鲜园参为原料，经洗刷、切片（或不切片）、复合糖浆（蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆）浸渍、煮制、干燥、包装制成的秘参堂秘制参。

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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
- GB/T 19506 地理标志产品 吉林长白山人参

- DBS22/024 吉林省食品安全地方标准食品原料用人参
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
国家卫计委公告（2012）第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜园参

指采收期从土壤中采挖出来、未经加工的食品原料用人参。

3.2 秘参堂秘制参

指以鲜园参为原料，经洗刷、复合糖浆（蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆）浸渍、煮制、干燥、包装制成的秘参堂秘制参。

3.3 秘参堂秘制参片

指以鲜园参为原料，经洗刷、切片、复合糖浆（蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆）浸渍、煮制、干燥、包装制成的秘参堂秘制参片。

4 产品分类

根据生产工艺不同，产品分为两类：秘参堂秘制参和秘参堂秘制参片。

5 要求

5.1 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。

5.1.1 鲜园参：应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合国家卫计委公告（2012）第17号及GB 2762、GB 2763、DBS22/024的规定。

5.1.2 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。

5.1.3 麦芽糖浆：应符合GB/T 20883的规定。

5.1.4 果葡糖浆：应符合GB/T 20882的规定。

5.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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
	秘参堂秘制参片	秘参堂秘制参	
色 泽	红棕色		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
组织形态	圆或椭圆形的片，断面平坦，无生心，有少量糖蜜液	根呈长圆柱形，有部分芦、须，无生心，有少量糖蜜液	
滋、气味	味甜、微苦，无异味		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	允许有少量的人参断须，无正常视力可见的外来杂质	

5.3 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
人参总皂苷/(%)	≥ 0.5	GB/T 19506 附录 B
水分/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.3
总糖（以还原糖计）/(%)	8.0~85	GB 5009.7
总灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.7	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/(g/kg)	≤ 0.35	GB 5009.34

5.4 微生物指标

5.4.1 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/25g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁷	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.4.2 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）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ g	1000 CFU/ g	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。按 GB 2763 规定的方法检验。

5.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。按 GB 2762 规定的方法检验。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

5.9 生产加工过程

应符合 GB 8956、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

6.2 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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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时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。

6.5 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。但微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。产品说明书应标明不适宜孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童食用和每天食用量等信息，并应符合卫生部公告2012年第17号规定。

7.2 包装

产品包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。封口严密，包装牢固。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。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、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36个月。

Q/MST 0002S—2023

Q/MST 0002S—2023