

备案号：221960S-2018

有效期至：2021年09月24日

Q/CCZZ

长春紫正制药有限公司企业标准

Q/CCZZ0018S-2018

桦褐孔菌颗粒(方便速食粉)

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/CCZZ0018S-2018
备案号	221960S-2018
有效期限	2018年09月25日至2021年09月24日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-09-06 发布

2018-09-26 实施

长春紫正制药有限公司 发布

桦褐孔菌颗粒（方便速食粉）

1 范围

本标准适用于以桦褐孔菌（来源，桦褐孔菌的干燥菌核，拉丁名，Inonqquus obliquus）、猴头菇提取物、干姜提取物、甘草提取物、青果提取物、玉米须提取物、麦芽糊精、食用淀粉为原料，经挑选、提取、干燥、粉碎、混合、制粒或不制粒、添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、分装、包装制成的桦褐孔菌颗粒（方便速食粉）。

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 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 5009.11	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 5009.17	食品安全国家标准 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双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 与包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品卫生通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料袋与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量

- GB/T 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 LY/T 2132 猴头菇干制品
 Q/NJZL 0003S-2016 企业标准 动植物提取物（固体饮料）
 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，《定量包装商品计量监督管理方法》
 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 桦褐孔菌符合 GB 7096 的规定。
 3.1.2 猴头菇应符合 LY/T 2132 的规定。
 3.1.3 甘草提取物、干姜提取物、青果提取物、玉米须提取物应符合 GB/T 29602 和 Q/NJZL 003S-2016 的规定。
 3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
 3.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.8 食用淀粉应符合 GB/T 31637 的规定。
 3.1.9 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

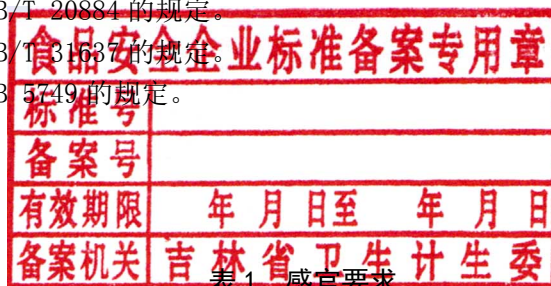


表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	灰黄色至灰黑色	将5g左右样品置于一洁净的白色瓷盘中自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，用水冲溶后，立即嗅其香气，辨其滋味
组织形态	干燥的细颗粒	
滋、气味	具有该品种特有的滋味，无其它异味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
致病菌项目	采样方案及限量 (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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。

3.4 食品添加剂的使用

柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸的用量, 根据 GB 2760 的规定适量使用。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官、水分、净含量、菌落总数、霉菌、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一批次保质期内的产品, 采取随机抽样的方法, 感官、理化、微生物检验抽样 3 个单包装, 净含量检验抽样取 10 个单包装。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。



感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：桦褐孔菌颗粒（方便速食粉）

配料表：桦褐孔菌、干姜提取物、甘草提取物、猴头菇提取物、青果提取物、玉米须提取物、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸

净含量/规格：根据市场需求

生产者的名称：长春紫正制药有限公司

地址：长春市绿园区食品药品工业园区盛添路 777 号

联系方式：0431-81931992

贮存条件：阴凉、干燥

保质期：24 个月

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CCZZ0018S-2018

7.2 营养成分表

项 目	标准号	每 100g	NRV%
能量	备案号	1060kJ	13%
蛋白质	有效期限	年 月 日至 年 月 日	10%
脂肪	备案机关	吉林省卫生计生委	0%
碳水化合物		56.2g	19%
钠		163mg	8%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放或靠近热源，包装底部必须垫有 10cm 以上的材料。

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

保质期为 24 个月。