

## 山楂丸制品系列 企业标准编制说明

企业名称：积盛和（吉林）健康产业有限公司

标准名称：山楂丸制品系列

企业标准：Q/JSH0045S-2024

### 一、标准制定概况

本公司根据市场需求，计划加工山楂丸制品系列。通过董事长，及技术人员研究决定，制定本标准。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订该产品的企业标准，作为企业组织生产的依据。

根据本产品的加工特点，以国家、地方推荐或强制性标准的产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时征求了相关部门的意见后起草制定本标准，报长春市卫生监督所备案。

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》和《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑本企业山楂丸制品系列的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按 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》的原则进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地

方)标准要求。

## 二、产品特性说明

### 1、产品类别

本产品食品类别为其他方便食品类，主要依据《食品生产许可分类目录》。

### 2、产品名称

山楂丸制品系列。

### 3、生产加工工艺

#### 分类 1：人参大枣山楂丸

以人参（人参粉）（5年及5年以下人工种植）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 2：干姜大枣山楂丸

以干姜（干姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 3：姜枣丸

以生姜（生姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 4：山药大枣山楂丸

以山药（山药粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 5：茯苓大枣山楂丸

以茯苓（茯苓粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 6：桑葚大枣山楂丸

以桑葚（桑葚粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，或经提取浓缩，添

加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 7：黄精大枣山楂丸

以黄精、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 8：百合大枣山楂丸

以百合、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 9：桔梗大枣山楂丸

以桔梗、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 10：枸杞大枣山楂丸

以枸杞（枸杞粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 11：陈皮大枣山楂丸

以陈皮（陈皮粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 12：覆盆子大枣山楂丸

以覆盆子、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 分类 13：龙眼肉大枣山楂丸

以龙眼肉（龙眼肉粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，或经提取浓缩，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调

配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

#### 1、感官要求

根据产品标准的一般要求，确定了色泽、组织形态、滋、气味、杂质指标。根据试制后的样品实际感官特点，确定了感官项目的具体要求，并制定了检验方法。

#### 2、理化指标

依据本产品原料以及产品特性制定。

设定人参总皂苷的理化指标，根据实际工艺情况确定人参总皂苷 $\geq 0.12\%$ 。

#### 3、污染物限量指标

根据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定了铅的限量指标。铅的限量以Pb计 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ 符合标准要求。

#### 4、微生物限量指标

根据GB 29921确定菌落总数、大肠菌群的指标及检测方法。

#### 5、生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求。

#### 6、包装材料

产品内包装应符合 GB/T 28118、GB 17762 或 GB 4806.5 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。商品销售包装应符合 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。

四、与有关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况等。

企业标准铅指标 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，严于国标铅 $\leq 0.50\text{mg/kg}$ （GB 2762）。由于严格执行了强制性国家标准及推荐性国家标准，因此本标准具有一定的先进性和适用性，可以作为组织本企业生产的依据。

积盛和（吉林）健康产业有限公司

2024 年 04 月 02 日