

受理号：222130S-2024

[新模板标记勿删]

Q/LZSW

吉林玲紫生物科技有限公司企业标准

Q/LZSW0109S-2024

花椒薄荷粉

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

吉林玲紫生物科技有限公司 发布

花椒薄荷粉

1 范围

本标准适用于以丁香、花椒、荜茇、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、三七花、淡竹叶、木瓜为主要原料，加入麦芽糊精、食品添加剂木糖醇、甜菊糖苷，经原料预处理、提取或不提取、干燥、粉碎、混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺加工制成的其他方便食品（花椒薄荷粉）。

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 1886.234 | 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇 |
| GB 1886.355 | 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷 |
| 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 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 4806.5 | 食品安全国家标准 玻璃制品 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.9 | 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| 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 7101 | 食品安全国家标准 饮料 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 19640 | 食品安全国家标准 冲调谷物制品 |
| GB/T 20882.6 | 淀粉糖质量要求 第6部分 麦芽糊精 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| 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 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 |

DBS 53/024

云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶

JJF 1070

定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部（2020版）丁香、花椒、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、淡竹叶、木瓜

国家卫生健康委(2019年第8号) 关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

国家市场监督管理总局令第70号（2023） 定量包装商品计量监督管理办法

国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 分类

产品按国家市场监督管理总局新修订《食品生产许可分类目录》（2020年第8号）可分为方便食品类其他方便食品（类别编号0702）冲调类（其他）。

4 技术要求

4.1 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。

4.1.1 丁香、花椒、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、淡竹叶、木瓜应符合《中华人民共和国药典》一部（2020版）的规定。

4.1.2 荜茇应符合国家卫生健康委国家市场监管总局(2019年第8号)《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》。

4.1.3 三七花应符合DBS 53/023的规定。

4.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。

4.1.5 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

4.1.6 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。

4.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 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 | 棕黄色至棕褐色 | 取被测样品适量，置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下目测观察色泽、组织形态，检查有无外来杂质，闻其气味，品其滋味。 |
| 组织形态 | 粉末状或颗粒状 | |
| 滋、气味 | 具有本品固有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |

4.3 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，% | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目 | 限 量 | 检 验 方 法 |
|---------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.98 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项 目 | 限 量 | | | | 检 验 方 法 |
|---|----------------------------|-------|---------------|----------------|-----------------|
| 菌落总数，cfu/g | ≤ | 50000 | | | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，cfu/g | ≤ | 100 | | | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌计数，cfu/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示） | | | | |
| | 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（mL） | 1000 CFU/g（mL） | 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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 | | | | | |

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

| 品 种 | 使用功能 | 使用量（g/kg） | 残留量（g/kg） | 检 验 方 法 |
|------|------|-----------|-----------|-------------|
| 木糖醇 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | — | — |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | ≤0.17 | — | GB 1886.355 |

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 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、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 抽样方法和抽样数量

(1)出厂检验:从每批产品中随机抽取不少于2个独立包装单位样品,所取样品试样不得少于500g。样品分成2份,1份用于检验,1份备查。

(2)型式检验:从入库成品中随机抽取不少于4个独立包装单位样品,所取样品试样不得少于1000g。

7.5 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。

8 标签

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

8.1 标签式样

食品名称:花椒薄荷粉

配料表(原料):丁香、花椒、荜茇、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、三七花、淡竹叶、木瓜、麦芽糊精、木糖醇、甜菊糖苷

净含量/规格:按生产实际标注

生产者:吉林玲紫生物科技有限公司

地址:吉林省吉林市龙潭区汉阳南街9-27号

电话:0432-6260 8006

生产日期:按生产实际日期标注

保质期:24个月

贮存条件:阴凉干燥处,密封保存

食品生产许可证编号:SC13122020352814

产品标准代号:Q/LZSW0109S-2024

每100g本产品中添加三七花5g,三七花食用量 \leq 1g/天

不适宜人群:孕产妇、乳母、婴幼儿及儿童不宜食用

其他需要标示的内容:

8.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表 6 营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 1320 千焦 (kJ) | 16% |
| 蛋白质 | 0.6 克 (g) | 1% |
| 脂肪 | 0.8 克 (g) | 1% |
| 碳水化合物 | 58.0 克 (g) | 19% |
| 钠 | 12 毫克 (mg) | 1% |

9 包装

包装袋选用纸塑复合材料,应符合 GB 9683 的规定。内包装选用玻璃材料应符合 GB 4806.5 的规定;内包装选用塑料材料应符合 GB 4806.7 的规定;内包装选用金属材料应符合 GB 4806.9 的规定;食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 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。

10 运输与贮存

10.1 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。同时,不得和其他有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.2 贮存

成品应贮存在干燥、清洁、通风的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发或其他易腐、易燃品混放。

11 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 24 个月。