

受理号：223365S-2021

[新模板标记勿删]

# Q/JLYX

## 吉林省永效生物科技有限公司企业标准

Q/JLYX0011S-2021

鹿参膏

2021-09-14 发布

2021-09-21 实施

吉林省永效生物科技有限公司 发布

# 鹿参膏

## 1 范围

本标准适用于以梅花鹿黑蹄仔鹿（人工驯养，除鹿骨外可食用部分）、梅花鹿鹿皮（人工驯养）、人参（人工种植4年生或5年生）、赤砂糖、麦芽糊精、蜂蜜、覆盆子、小茴香、佛手、高良姜、山药、枸杞、大枣、龙眼肉、肉桂、桃仁为原料，经清洗（或不清洗）、切制（或不切制）、烘干、粉碎、调配、煎煮、浓缩、混合、成型、分装、包装工艺制成的鹿参膏（食品生产许可证分类为其他食品类）。

## 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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
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 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	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 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 5835	干制红枣	
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB/T 18672	枸杞	

GB/T 20351	地理标志产品 怀山药
GB/T 20884	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌的限量
GB/T 35884	赤砂糖
NY 317	鹿副产品
NY 318	人参制品
DBS22/ 024	食品安全地方标准 食品原料用人参
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
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令 第 75 号（2005） 《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 第 123 号（2009） 《食品标识管理规定》	
《中国药典》2020 版一部 覆盆子、小茴香、佛手、高良姜、龙眼肉、肉桂、桃仁	
关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号公告）	

### 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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.2 梅花鹿黑蹄仔鹿（人工驯养，除鹿骨外可食用部分）、梅花鹿鹿尾（人工驯养，除鹿骨）应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.3 覆盆子、小茴香、佛手、高良姜、龙眼肉、肉桂、桃仁应符合《中国药典》2020 版一部的规定。
- 3.1.4 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 人参应符合（人工种植 4 年生或 5 年生）并符合 DBS22/024 的规定。本品中人参添加量为 10 克/100 克。
- 3.1.10 生产用水应符合 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	呈棕色或黑棕色	将供试样品置于洁净的白色瓷盘中，目测色泽、组织形态、杂质。用鼻嗅鉴别其气味，用口品尝其滋味
滋、气味	具有鹿产品的滋、气味，略腥、无异嗅、无异味	
组织形态	固态块状、大小一致；无裂纹，表面光洁	
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, (%)	≤	15	GB 5009. 3
人参总皂苷, (%)	≥	0. 2	NY 318 附录 B

### 3.4 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. 49	GB 5009. 12
总砷 (以As计), (mg/kg)	≤	0. 5	GB 5009. 11
总汞 (以Hg计), (mg/kg)	≤	0. 05	GB 5009. 17
镉 (以Cd计), (mg/kg)	≤	0. 1	GB 5009. 15
铬 (以Cr计), (mg/kg)	≤	1. 0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝铵, (ug/kg)	≤	3. 0	GB 5009. 26

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙氏门菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法

注: 1. 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。  
2. 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 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、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分为出厂检验每批必检项目，其他项目为不定期抽检。

## 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

抽样应符合表 5 规定。

表 5 抽样数量

每批生产包装件数（基本包装箱）	抽样件数（基本包装箱）
200（含 200 以下）	3
201-800	4
801-1800	5
1800 以上	6

## 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：鹿参膏

配料表：梅花鹿黑蹄仔鹿（人工驯养，除鹿骨外可食用部分）、梅花鹿鹿皮（人工驯养）、人参（人工种植 4 年生或 5 年生）、赤砂糖、麦芽糊精、蜂蜜、覆盆子、小茴香、佛手、高良姜、山药、枸杞、

大枣、龙眼肉、肉桂、桃仁

产品类别：其他食品类

净含量/规格：根据市场需要而定

食用方法及食用量：

生产企业：吉林省永效生物科技有限公司

生产地址：吉林省长春市双阳区鹿乡镇鹿乡村五社

产地：吉林省长春市

联系方式：

生产日期：见喷码

保质期：24个月

贮存条件：密封、阴凉干燥处存放。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLYX0011S

最大食用限量：人参食用量为≤3克/天，本品中人参添加量为10克/100克。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用。

## 7.2 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	1567千焦(kJ)	19%
蛋白质	2.4克(g)	4%
脂肪	0克(g)	0%
碳水化合物	89.8克(g)	30%
钠	32毫克(mg)	2%

## 8 包装

产品包装符合GB 4806.7、QB/T 4594的规定，符合食品安全要求。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用瓦楞纸箱应符合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

在符合标准规定条件下，自生产之日起，保质期24个月。