

受理号：222129S-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/LZSW0110S-2024

丁香薄荷粉

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

吉林玲紫生物科技有限公司 发布

# 丁香薄荷粉

## 1 范围

本标准适用于以丁香粉、沙棘果粉、菊花粉、金银花粉、蒲公英粉、淡竹叶粉、薄荷粉、鸡内金粉、西洋参粉、决明子粉、陈皮粉、郁李仁粉、火麻仁粉为主要原料，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（丁香薄荷粉）。

## 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/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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）	
国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局（2023年）第9号公告《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录》 西洋参	
国家卫生计生委办公厅关于陈皮和石斛叶有关的回复函 陈皮	
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 丁香粉、沙棘果粉、菊花粉、金银花粉、蒲公英粉、淡竹叶粉、薄荷粉、鸡内金粉、决明子粉、郁李仁粉、火麻仁粉应符合GB/T 29602的规定和《中华人民共和国药典》一部（2020版）的规定。
- 4.1.2 西洋参粉应符合GB/T 29602的规定和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局（2023年）第9号公告的规定。
- 4.1.3 陈皮粉应符合GB/T 29602的规定和国家卫计委办公厅关于陈皮和石斛叶有关的回复函的规定。
- 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	浅黄色至棕褐色	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：丁香薄荷粉

配料表(原料)：丁香粉、沙棘果粉、菊花粉、金银花粉、蒲公英粉、淡竹叶粉、薄荷粉、鸡内金粉、西洋参粉、决明子粉、陈皮粉、郁李仁粉、火麻仁粉、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/LZSW0110S-2024

每100g本产品中添加西洋参6g。西洋参食用量≤3g/天

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及儿童不宜食用

注意事项：不宜与藜芦同用

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	1418 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	0.6 克 (g)	1%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	48.6 克 (g)	16%
钠	18 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。