

食品安全企业标准编制说明

企业名称：东方红西洋参药业（通化）股份有限公司

标准名称：红参黑枸杞蜂蜜

标准编号：Q/TDFH0040S-2021

一、标准工作过程

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划生产红参黑枸杞蜂蜜。2021年8月23日在本公司会议室，通过公司总经理及研发部门、食品安全管理部门、销售部门、生产部。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。

研发人员首先查阅了有关蜂产品制品及原料的资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，并在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，样品经检测合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、地方推荐或强制性标准和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，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

二、制定标准的原则和依据

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》、《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，充分考虑本企业红参黑枸杞蜂蜜的客观实际需要，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 1.1-2009《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。

（一）确定标准主要内容的依据

1、参考国家质检总局发布的 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》。GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》中规定了红参黑枸杞蜂蜜生产加工企业按照市场准入的要求，需要达到的检验项目和检验方法。本标准参考了其中的一些技术指标和检验方法，以便和市场准入要求保持一致。

2、试验方法制定依据

由于红参黑枸杞蜂蜜产品是一种蜂产品制品，所以关于此类产品技术指标的测定主要

采用食品中参数的测定方法，测定方法准确可靠。

（二）主要条款的说明

1、产品类别及产品名称的确定

本标准适用于以蜂蜜、黑枸杞和红参（人工种植、5年生）为原料，红参和黑枸杞经挑选、清洗、煎煮、过滤、浓缩，与蜂蜜混合、成型、灌装、包装后制成的蜂产品制品（红参黑枸杞蜂蜜）。

根据产品的主要特性，发挥蜂蜜、黑枸杞和红参（人工种植、5年生）的营养价值，确定产品为蜂产品制品。在食品标签中明示了红参的添加用量和其它需要标示的内容，确定本品名称为红参黑枸杞蜂蜜。

2、标准主要内容说明

2.1 原料要求

对于生产原料，应符合相关标准要求和有关规定，以保证红参黑枸杞蜂蜜的产品质量和食用安全。

2.2 感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，感官指标依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定。本标准对红参黑枸杞蜂蜜的感官特性做了高度概括，主要从色泽、气味、滋味、形态、杂质等方面入手。浅黄色至棕褐色；滋味和气味具有本品特有的滋气味，无异味；常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶；杂质应为无肉眼可见外来杂质。

2.3 理化指标

水分：本标准水分含量设定为 ≤ 20 ，检验方法采用 GB 5009.3 检测方法。

果糖和葡萄糖：本标准果糖和葡萄糖含量设定为 ≥ 60 ，检验方法采用 GB 5009.8 检测方法。

蔗糖：本标准蔗糖含量 ≤ 5 ，检验方法采用 GB 5009.8 检测方法。

2.4 污染物限量

铅：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定。本标准该指标限值为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于国家标准。检验方法采用 GB 5009.12 检测方法。

2.5 微生物指标

①菌落总数：依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定。

菌落总数是指食品检样经过处理，在一定的条件下（样品处理、培养基成分、培养温度和时间、PH、需氧条件）培养后，所得到的每单位食品（1g、1ml、1cm²）中所含细菌菌落的总数。菌落总数主要是作为判定食品被细菌污染程度的标志，也可以应用这一方法观察食品中细菌的性质以及细菌在食品中的繁殖动态，以便对被检样品进行卫生学评价时提供科学依据。菌落总数采用 GB 4789.2 检测方法。

②大肠菌群：依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定。

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中

有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。大肠菌群采用 GB 4789.3 中的平板计数法检测方法。

③霉菌：依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定。

霉菌作为判定食品被污染程度的标志，影响霉菌和酵母生长繁殖及产毒的因素是很多的，与食品关系密切的有水份、温度、基质、通风等条件，为此，控制这些条件，可以对食品中霉菌和酵母分布及产毒造成很大的影响。霉菌和酵母采用 GB 4789.15 检测方法。

④嗜渗酵母计数：依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定

嗜渗酵母是一类具有耐高渗透压的酵母菌，在适宜条件下可大量繁殖，使蜂蜜发酵产生大量泡沫难以去除，影响蜂蜜产品质量。嗜渗酵母计数采用 GB 14963 附录 A 检测方法。

⑤食品中致病菌限量

致病菌限量指标依据 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》确定。沙门氏菌采用 GB 4789.4 检测方法，金黄色葡萄球菌采用 GB 4789.10 检测方法，志贺氏菌采用 GB 4789.5 检测方法。

（三）加工过程卫生要求

符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》要求。

（四）标签

符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装营养标签通则》要求。

三、本标准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

本标准中铅的指标为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的要求。