

鹿胶牡蛎丸标准编制说明

企业名称：吉林省富鳌鹿业科技有限公司

标准名称：鹿胶牡蛎丸

标准编号：Q/JLFL0028S-2021

一、标准制定概况

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划生产鹿胶牡蛎丸。通过公司总经理及研发部门。2021年07月10日在本公司会议室，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鹿胶、人参、牡蛎肽等的资料及信息，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，然后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，充分考虑本企业鹿胶牡蛎丸的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准准予以制定。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。

三、标准指标的确定依据

（一）产品名称的确定

1. 根据产品的主要原料名称而确定的产品名称。

本标准适用于以鹿皮胶（梅花鹿鹿皮、冰糖、大豆油、黄酒）、牡蛎肽、梅花鹿鹿筋（人工驯养）、酸枣仁、人参（人工种植4年生或5年生）、黑芝麻、黑豆、红糖、蜂蜜、山药、杜仲雄花、栀子、桑椹、百合、覆盆子、肉桂为原料，经清洗（或不清洗）、切制（或不切制）、烘干、粉碎、炼蜜、混合、成丸、晾丸、包装的工艺制成的鹿胶牡蛎丸（食品生产许可属于其他食品类）。

（二）标准主要内容说明

1、原料要求

对于生产原料，应符合相关研究文献资料要求和有关规定，以保证鹿胶牡蛎丸的产品质量和食用安全。

2、感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对鹿胶牡蛎丸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。鹿胶牡蛎丸产品色泽应为均一一致的棕色或黑棕色；气味和滋味应具有该产品特有的气味；形态为圆型完整，大小一致，无裂纹，表面光滑，无明显变形；无肉眼可见外来杂质。

3、理化指标

水分根据产品本身自行制定为 $\leq 15\%$ ，并按照 GB 5009.3 方法进行检测。

人参总皂苷根据产品本身自行制定为 $\geq 0.12\%$ ，并按照 NY 318 附录 B 的方法进行检测。

4、微生物指标依据 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品制定，菌落总数按 GB 4789.2 方法检测。大肠菌群的指标按 GB 4789.3 方法检测。

5、致病菌限量依据 GB 29921 食品安全国家标准 致病菌限量制定。并按照沙门氏菌按照 GB 4789.4 的方法进行检测、金黄色葡萄球菌按照 GB 4789.10 第二法的方法进行检测、单核细胞增生李斯特氏菌按照 GB 4789.30 的方法进行检测。

6、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》标准确定铅为 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ 。铅采用 GB 5009.12 检测方法进行检测。

总砷：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定总砷为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。总砷采用 GB 5009.11 检测方法进行检测。

总汞：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定总汞为 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。总汞采用 GB 5009.17 检测方法进行检测。

镉：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定镉为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。镉采用 GB 5009.15 检测方法进行检测。

铬：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定铬为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。铬采用 GB 5009.123 检测方法进行检测。

N-二甲基亚硝胺：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定 N-二甲基亚硝胺为 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ 。N-二甲基亚硝胺采用 GB 5009.26 检测方法进行检测。

（三）加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》要求。

（四）标签

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

四、食品安全标准的比较情况

本标准与国家现行食品安全标准和相关强制性法律、法规的关系如下：

1、本标准在编制过程中坚持了以国家食品安全法律、法规及标准为纲的原则。

(1) 必要性原则：贯彻国家的法律、法规、方针、政策及国家、行业、地方强制性标准。积极采取国家、行业、地方推荐性标准；企业内部标准只有在确定必要时才能制定，避免没有实际意义的要求形成标准。

(2) 有效性原则：标准必须具备一定的功效，对标准适用范围内的工作具有有效性。

(3) 操作性原则：标准要具有实际操作的可能性。

(4) 持续改进原则：标准的编写体现持续改进的思想，充分考虑先进的管理经验和最新技术水平。

2、本标准符合国家现行法律、法规和其它强制性标准，在实施过程中如遇与国家相关法律、法规和强制性标准相抵触之处时，自动废止本标准中相抵触部分，以国家食品安全标准为准。

3、本标准的铅限量为 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762 的规定限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

吉林省富鳌鹿业科技有限公司

2021年09月24日