

受理号：222170S-2024

[新模板标记勿删]

Q/JSH

积盛和（吉林）健康产业有限公司企业标准

Q/JSH0045S-2024

山楂丸制品系列

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

积盛和（吉林）健康产业有限公司 发布

# 山楂丸制品系列

## 1 范围

本标准适用于以人参（人参粉）（5年及5年以下人工种植）、干姜（干姜粉）、生姜（生姜粉）、山药（山药粉）、茯苓（茯苓粉）、桑葚（桑葚粉）、黄精、百合、桔梗、枸杞（枸杞粉）、陈皮（陈皮粉）、覆盆子、龙眼肉（龙眼肉粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，或经提取浓缩，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、粉碎、混合、搅拌，制丸，凉丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品系列（食品生产许可属于其他方便食品类）。

## 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）适应于本文件。

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| GB/T 191     | 包装储运图示标志                   |
| GB/T 317     | 白砂糖                        |
| GB 1886.234  | 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇         |
| GB 4789.1    | 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则        |
| GB 4789.2    | 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定    |
| GB 4789.3    | 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789.4    | 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检测    |
| GB 4789.10   | 食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检测 |
| GB 4789.15   | 食品安全国家标准 食品微生物检验 霉菌和酵母计数   |
| GB 4789.21   | 食品卫生微生物学检测 冷冻饮品、饮料检测       |
| GB 5009.3    | 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法        |
| 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 5749      | 生活饮用水卫生标准                  |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范        |
| GB 14963     | 食品安全国家标准 蜂蜜                |
| GB 23350     | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品          |
| GB/T 23528.2 | 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖          |
| GB/T 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 30383   | 生姜                         |
| GH/T 1361    | 枣粉                         |
| NY 318       | 人参制品                       |

|                    |  |
|--------------------|--|
| JJF 1070           | 定量包装商品净含量计量检验规则                          |
| 《中国药典》2020年版一部     | 人参、干姜、山药、茯苓、桑葚、黄精、百合、桔梗、枸杞、陈皮、覆盆子、龙眼肉、山楂 |
| 国家质检总局令第75号（2005）  | 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

产品按原料不同可分为：分类1：人参大枣山楂丸、分类2：干姜大枣山楂丸、分类3：姜枣丸、分类4：山药大枣山楂丸、分类5：茯苓大枣山楂丸、分类6：桑葚大枣山楂丸、分类7：黄精大枣山楂丸、分类8：百合大枣山楂丸、分类9：桔梗大枣山楂丸、分类10：枸杞大枣山楂丸、分类11：陈皮大枣山楂丸、分类12：覆盆子大枣山楂丸、分类13：龙眼肉大枣山楂丸。

#### 3.1 分类1：人参大枣山楂丸

以人参（人参粉）（5年及5年以下人工种植）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.2 分类2：干姜大枣山楂丸

以干姜（干姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.3 分类3：姜枣丸

以生姜（生姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.4 分类4：山药大枣山楂丸

以山药（山药粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.5 分类5：茯苓大枣山楂丸

以茯苓（茯苓粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.6 分类6：桑葚大枣山楂丸

以桑葚（桑葚粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，或经提取浓缩，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

#### 3.7 分类7：黄精大枣山楂丸

以黄精、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.8 分类 8：百合大枣山楂丸

以百合、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.9 分类 9：桔梗大枣山楂丸

以桔梗、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.10 分类 10：枸杞大枣山楂丸

以枸杞（枸杞粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.11 分类 11：陈皮大枣山楂丸

以陈皮（陈皮粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.12 分类 12：覆盆子大枣山楂丸

以覆盆子、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

### 3.13 分类 13：龙眼肉大枣山楂丸

以龙眼肉（龙眼肉粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉为原料，经筛选，干燥或者不干燥，粉碎，过筛，或经提取浓缩，添加蜂蜜或者低聚果糖，添加白砂糖或者木糖醇，经处理调配，混合，熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、搅拌，制丸，凉丸，筛丸，包装等工序加工制成的山楂丸制品。

## 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 人参（人参粉）（5年及5年以下人工种植）、干姜（干姜粉）、山药（山药粉）、茯苓（茯苓粉）、桑葚（桑葚粉）、黄精、百合、桔梗、枸杞（枸杞粉）、陈皮（陈皮粉）、覆盆子、龙眼肉（龙眼肉粉）、山楂（山楂粉）符合《中国药典》2020年版一部的规定。

4.1.2 生姜（生姜粉）应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.3 大枣粉应符合 GH/T 1361 的规定。

4.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 4.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。  
 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。  
 4.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。  
 4.1.8 生活饮用水应符合 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   | 棕色至深棕褐色             | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。 |
| 组织形态 | 圆形完整，大小一致，无裂纹，无明显变形 |  |
| 滋、气味 | 微酸、甜，无异味            |  |
| 杂质   | 无正常视力可见的外来杂质        |  |

#### 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，%                         | ≤ 15   | GB 5009.3 |
| 人参总皂苷 <sup>a</sup> ，%        | ≥ 0.12 | NY 318    |
| a 人参总皂苷的检测指标仅要求含有人参的山楂丸制品必检。 |        |           |

#### 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 | ≤ 0.49 | 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   | 采样方案及限量                    |   |                 |                   | 检验方法           |
|---|----------------------------|---|-----------------|-------------------|----------------|
|   | n                          | c | m               | M                 |                |
| 菌落总数，CFU/g  | 5                          | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群，CFU/g  | 5                          | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3      |
| 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） |   |                 |                   | 检测方法           |
|   | 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       | 1000 CFU/g        | 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    | 残留量 | 检验方法 |
|-----|------|--------|-----|------|
| 木糖醇 | 甜味剂  | 按生产使用量 | —   | —    |

#### 5 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。

#### 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

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

##### 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

### 8.1.1 标签样式 1

食品名称：人参大枣山楂丸

配料表（原料）：人参（人参粉）（5年及5年以下人工种植）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注

生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司

生产地址：

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：6个月

贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JSH0045S-2024

食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服

注意事项：人参产品每6克含人参0.1克，建议人参食用量每人每日在3克以内孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者不宜食用

### 8.1.2 标签样式 2

食品名称：干姜大枣山楂丸

配料表（原料）：干姜（干姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注

生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司

生产地址：

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：6个月

贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JSH0045S-2024

食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服

注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

### 8.1.3 标签样式 3

食品名称：姜枣丸

配料表（原料）：生姜（生姜粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注

生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司

生产地址：

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：6个月

贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.4 标签样式 4

食品名称：山药大枣山楂丸

配料表（原料）：山药（山药粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.5 标签样式 5

食品名称：茯苓大枣山楂丸

配料表（原料）：茯苓（茯苓粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.6 标签样式 6

食品名称：桑葚大枣山楂丸

配料表（原料）：桑葚（桑葚粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：



联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.7 标签样式 7

食品名称：黄精大枣山楂丸  
配料表（原料）：黄精、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注  
净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.8 标签样式 8

食品名称：百合大枣山楂丸  
配料表（原料）：百合、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注  
净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.9 标签样式 9

食品名称：桔梗大枣山楂丸  
配料表（原料）：桔梗、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.10 标签样式 10

食品名称：枸杞大枣山楂丸  
配料表（原料）：枸杞（枸杞粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注  
净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.11 标签样式 11

食品名称：陈皮大枣山楂丸  
配料表（原料）：陈皮（陈皮粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注  
净含量：按实际生产标注  
生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司  
生产地址：  
联系方式：  
生产日期：见包装  
保质期：6个月  
贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存  
食品生产许可证编号：  
产品标准代号：Q/JSH0045S-2024  
食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服  
注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

#### 8.1.12 标签样式 12

食品名称：覆盆子大枣山楂丸

配料表（原料）：覆盆子（覆盆子粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注

生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司

生产地址：

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：6个月

贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JSH0045S-2024

食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服

注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

### 8.1.13 标签样式 13

食品名称：龙眼肉大枣山楂丸

配料表（原料）：龙眼肉（龙眼肉粉）、山楂（山楂粉）、大枣粉、蜂蜜或者低聚果糖、白砂糖或者木糖醇或按实际生产标注

净含量：按实际生产标注

生产商：积盛和（吉林）健康产业有限公司

生产地址：

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：6个月

贮存条件：应贮存于密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JSH0045S-2024

食用方法：开袋即食，直接食用或以温水送服

注意事项：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及过敏者慎用

## 8.2 营养成分表

8.2.1 人参大枣山楂丸应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1458 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.5 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 83.4 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.2 干姜大枣山楂丸应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1391 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.4 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 80 克 (g)     | 27%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.3 姜枣丸应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1485 千焦 (kJ) | 18%  |
| 蛋白质   | 0 克 (g)      | 0%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 86.5 克 (g)   | 29%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.4 山药大枣山楂丸应符合表 9 的规定。

表 9 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1473 千焦 (kJ) | 18%  |
| 蛋白质   | 1.6 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 84.4 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.5 茯苓大枣山楂丸应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1448 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.4 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 83.1 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.6 桑葚大枣山楂丸应符合表 11 的规定。

表 11 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1408 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.4 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 81.2 克 (g)   | 27%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.7 黄精大枣山楂丸应符合表 12 的规定。

表 12 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1432 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.3 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 82.5 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.8 百合大枣山楂丸应符合表 13 的规定。

表 13 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1438 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.6 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 81.9 克 (g)   | 27%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.9 桔梗大枣山楂丸应符合表 14 的规定。

表 14 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1657 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.4 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 83.2 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.10 枸杞大枣山楂丸应符合表 15 的规定。

表 15 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1441 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.6 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 82.5 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.11 陈皮大枣山楂丸应符合表 16 的规定。

表 16 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1432 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.5 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 82.1 克 (g)   | 27%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.12 覆盆子大枣山楂丸应符合表 17 的规定。

表 17 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1434 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 1.6 克 (g)    | 3%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 82.1 克 (g)   | 27%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.13 龙眼肉大枣山楂丸应符合表 18 的规定。

表 18 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克      | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1451 千焦 (kJ) | 18%  |
| 蛋白质   | 1.4 克 (g)    | 2%   |
| 脂肪    | 0 克 (g)      | 0%   |
| 碳水化合物 | 83.1 克 (g)   | 28%  |
| 钠     | 0 毫克 (mg)    | 0%   |

## 9 包装

直接接触食品的内包塑料与铝箔复合膜或玻璃容器应符合 GB/T 28118、GB 17762、GB 4806.5 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

商品销售包装应符合 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。

## 10 保质期

运输工具应清洁卫生，运输时应避免挤压、日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

产品应贮存在清洁、通风、干燥的仓库内，不得与有毒有害有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。储存时应离地、离墙，并有防虫、防鼠措施。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 6 个月。