

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
编号 0075 S- 2022 号
备案日期 2022年 11月 4日

Q/QSS

清原满族自治县森源食品有限公司企业标准

Q/QSS 0006S—2022

森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品

2022-11-02 发布

2022-11-10 实施

清原满族自治县森源食品有限公司 发布

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 试验方法.....	3
5 检验规则.....	4
6 标志、标签、包装、运输与贮存.....	5
附录 A（规范性附录）标志性成分的检测方法.....	6

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准执行标准项目根据《国家市场监督管理总局保健食品注册证书》（国食健注 G20220059）进行了规范。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由清原满族自治县森源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙绍国。

本标准本次为首次发布。

森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品

1 范围

本标准规定了森鑫源牌哈蟆油大枣枸杞饮品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以哈蟆油、大枣、枸杞子为原料，低聚异麦芽糖、冰糖、纯化水为辅料经预处理、提取、配制、过滤、灌装、灭菌、包装等主要工艺加工制成的具有增强免疫力保健功能的哈蟆油大枣枸杞子饮品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款对于本标准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标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 16740	保健（功能）食品通用标准
GB/T 19507	地理标志产品 吉林长白山中国林蛙油
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 29335	爪式旋开盖
GB/T 35883	冰糖
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
《中华人民共和国药典》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

哈蟆油：应符合《中华人民共和国药典》和GB/T 19507《地理标志产品 吉林长白山中国林蛙油》的规定。

大枣：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。

冰糖：应符合GB/T 35883《冰糖》的规定。

纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	哈蟆油呈乳白色至淡棕色，汤汁呈淡黄色至棕色
滋味、气味	具本品应有的滋味和气味，无异味
状 态	具本品应有的状态，哈蟆油在汤汁中呈胶冻状或附有絮状油，久置允许有少许沉淀和絮状物，无正常视力可见外来异物

3.3 保健功能

具有增强免疫力的保健功能。

3.4 标志性成分

标志性成分指标应符合表2的规定。

表2 标志性成分

项 目	指 标
蛋白质, mg/100ml	≥ 231
粗多糖（以葡萄糖计）, mg/100ml	≥ 87.5

3.5 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
固形物, %	≥ 20

可溶性固形物, %	≥	9
铅 (以 pb 计), mg/kg	≤	0.45
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.3
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1
六六六, mg/kg	≤	0.1
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/ml	≤ 1000
大肠菌群, MPN/ml	≤ 0.43
霉菌和酵母, CFU/ml	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25ml
沙门氏菌	≤ 0/25ml

3.7 净含量及允许负偏差指标

净含量为70ml/瓶, 允许负偏差为4.5ml

4 试验方法

4.1 感官检验

采用目测、鼻嗅、口尝方法进行检验。

4.2 标志性成分的测定

4.2.1 蛋白质的测定

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.2 粗多糖 (以葡萄糖计) 的测定

按附录 A1 规定的方法测定。

4.3 理化检验

4.3.1 固形物的测定

按 GB/T 10786 方法测定。

4.3.2 可溶性固形物的测定

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

4.3.3 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3.4 总砷的测定

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.3.4 总汞的测定

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.3.5 镉的测定

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.3.6 六六六、滴滴涕的测定

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.3.7 黄曲霉毒素 B1 的测定

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物检验

4.4.1 菌落总数检验

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.4.2 大肠菌群检验

按 GB 4789.3 MPN 计数法 规定的方法检验。

4.4.3 霉菌和酵母检验

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.4.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

4.4.5 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.5 净含量及允许负偏差的测定

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

5.1.1 物料接受应在规定地点进行，必要时及时进行清洁外包装。

5.1.2 保管员应对来料严格进行初验，发现异常及时汇报处理。

5.1.3 质量部门检验合格或核验供货方提供的合格证明后方可入库，放置于指定区域。

5.2 抽样与组批

5.2.1 同一批投料生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.2.2 采取随机抽样的方法。从同一组批的产品中，随机抽取 2 倍检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，另一份贮存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前检验合格后，并附有出厂检验报告方可出厂。

5.3.2 出厂检验：感官要求、可溶性固形物、固形物、标志性成分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许负偏差为必检项目，其它项目可定期进行抽检。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为除保健功能外全部项目，正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时，也应进行：

5.4.2 停产半年以上恢复生产时；

5.4.3 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

5.4.4 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.6 产品定型投产时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

5.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不符合本标准（微生物项目除外），可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格。

5.5.3 微生物项目有一项不符合本标准，判为不合格产品，不得复检。

5.5.4 供需双方对检测结果有争议时，可协商解决或在法定监督检验机构仲裁。

5.5.5 不按本标准规定的条件进行运输、储存而造成的产品变质，应由运输、储存单位负责。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志

运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量，以及“防潮”等，其图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 标签

标签应符合 GB7718 和 GB16740 的规定。应标明产品名称、配方、标志性成分、保健功能、公司的名称和地址、生产日期、保质期、贮藏方法、食用方法、注册文号等各项内容。

6.3 包装

6.3.1 产品包装规格为 70ml/瓶，内包装采用玻璃瓶包装，应符合 QB/T 4594 及 GB/T 29335 的规定。

6.3.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.4 运输

6.4.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.4.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.5 贮存

6.5.1 产品应贮存在通风、干燥的成品库中，离地离墙存放，与墙间距不小于 30 厘米，与地面的间距不小于 10 厘米。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6.5.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

标志性成分的检测方法

A1 粗多糖的测定方法

A1.1 原理

原理：多糖经乙醇沉淀分离后，去除其他可溶性糖及杂质的干扰，再与用苯酚-硫酸成橙红色化合物，其呈色强度与溶液中糖的浓度成正比，在 485nm 波长下比色定量。

A1.2 试剂

A1.2.1 实验用水为去离子水或同等纯度的水，试剂均为分析纯。

A1.2.2 无水乙醇。

A1.2.3 80% (V/v) 乙醇溶液。

A1.2.4 葡萄糖标准液：精密称取干燥至恒重的葡萄糖 0.5000g，加水溶解，并定容至 50ml，混匀，置冰箱中保存，此溶液 1ml 含 10.0 mg 葡萄糖，用前稀释 100 倍为使用液 (0.1mg/ml)。

A1.2.5 浓硫酸 (比重 1.84)。

A1.2.6 5% 苯酚溶液 (W/V)：称取精制苯酚 5.0g，加水溶解并稀释至 100mL，混匀。溶液置冰箱中可保存一个月。

A1.3 仪器

A1.3.1 分光光度计

A1.3.2 水浴锅

A1.3.3 离心机

A1.3.4 匀浆机

A1.4 分析步骤

A1.4.1 标准曲线制备：精密吸取葡萄糖标准使用液，0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00ml (相当于葡萄糖 0、0.010、0.020、0.040、0.060、0.080、0.10mg) 分别置于 25ml 比色管中，准确加水至 2.0ml，加入 5% 苯酚溶液 1.0ml，摇匀，小心加入浓硫酸 10.0ml，摇匀，置沸水溶液中煮沸 2min，冷却至室温，用分光光度计在 485nm 波长处以试剂空白溶液为参比，1cm 比色皿测定吸光度值，以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

A1.4.2 样品处理

A1.4.2.1 样品处理：将样品混合均匀，过滤备用。

A1.4.2.2 沉淀粗多糖：精密吸取 A1.4.2.1 项下滤液 2.0mL (V_1)，置于 15mL 离心管中，加入无水乙醇 8mL，混匀，于 4℃ 冰箱静置 4h 以上，以 4000rpm 离心 5min，弃去上清液，残渣用 80% 乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复 3-4 次操作，残渣用水溶解并定容至 10mL (V_2)。

A1.4.2.3 样品测定：精密吸取样品测定液 0.1mL (V_3)，置于 25mL 比色管中，准确加水至 2.0mL，按 A1.4.1 项下方法测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖质量 (m_1)，计算样品中粗多糖含量。同时，作样品空白实验。

A1.5 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times V_2}{V_1 \times V_3} \times 0.9 \times 100$$

式中：

X—样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），mg/100mL；

m_1 —样品测定液中葡萄糖质量，mg；

V_1 —样品体积，mL；

V_2 —粗多糖溶液体积，mL；

V_3 —测定用样品液体积，mL；

0.9—葡萄糖换算为粗多糖的系数。