

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0449 S- 2022 号

Q/FWD

沈阳富沃德生物科技有限公司企业标准

Q/FWD 0069S-2022

地龙桃仁压片糖果

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-08-01 发布

2022-09-07 实施

沈阳富沃德生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由沈阳富沃德生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张荣欣。

本文件属首次发布。

地龙桃仁压片糖果

1 范围

本文件规定了地龙桃仁压片糖果的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以、木瓜、肉桂、红花、地龙、桃仁、大黄等为原料，经预处理、或提取浓缩干燥后粉碎、混合、制粒、压片，内包装，外包装，检验入库等工艺制成的地龙桃仁压片糖果。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装贮存图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T22645 泡罩包装用铝及铝合金箔

GB/T 24305 杜仲产品质量等级

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB62/T 2310 地理标志产品 礼县大黄

地龙蛋白应符合原卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告[2009]第 18 号的规定。

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 要求

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全标准规定。

3.1.1 木瓜、肉桂、红花、桃仁、大黄、应符合《中华人民共和国药典》一部 (2020 版) 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 地龙蛋白应符合的规定每 100g 产品中含 15g 地龙蛋白，地龙蛋白食用量 ≤ 10g/天。

3.1.4 杜仲：应符合 GB/T 24305 的规定。

3.1.5 其他原料应符合相应标准。

3.2 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	具产品特有的色泽，均匀一致。	从供试样品中随机抽取 5g，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质、霉变等项目的检验，用鼻嗅的方法检验样品的滋气味及异味。
组织形态	切片状，洁净、干燥、无虫蛀、无霉变。	
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。	

3.3 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
干燥失重，% ≤	5.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

Q/FWD 0066S-2022

表 3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB/T 4789.2
大肠菌群, cfu/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

注：n 为同一批次产品应采集的样品数量；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为治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。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881和GB12695的规定。

4 检验规则

4.1 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：感官指标、干燥失重、微生物限量、净含量。

4.2 型式检验

4.2.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.3 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。

4.4 抽样方法和抽样数量

产品按照GB/T 2828.1规定方法进行抽样。按表5规定的抽样方案抽取样品，样品以盒为单位。

表 5 抽样数量批量

批量	≤1500 盒		≥1500 盒	
	样本大小 n 盒	≤50g/盒	10	≤50g/盒
	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10

4.5 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。

5 标签

应符合 GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

6 保质期

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温，阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于10cm。

在符合本文件规定的条件下，产品保质期为24个月。

Q/FWD 0069S -2022

