

# Q/QWYZ

## 乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店企业标准

Q/QWYZ 0002S—2024

### 山楂六物膏

2024 - 03 - 01 发布

2024 - 03 - 01 实施

乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店 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。

本文件由乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店提出。

本文件由乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店归口。

本文件起草单位：乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店。

本文件主要起草人：杨东。



# 山楂六物膏

## 1 范围

本文件规定了山楂六物膏的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店山楂六物膏的生产、检验和销售等。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 35883 冰糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10092 山楂
- T/CNHFA 111.6-2023 保健食品用原料 茯苓

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

## 山楂六物膏

以山楂为主要原料，以冰糖、陈皮（橘皮）、鸡内金、茯苓、怀山药、麦芽为辅料，经筛选、清洗、浸泡、熬煮、过滤、灌装等工序加工而成的制品。

## 4 技术要求

## 4.1 原辅料

4.1.1 山楂应选用无污染、无病虫害、无腐烂和变质的产品，质量应符合 SB/T 10092 的要求。

4.1.2 茯苓应符合 T/CNHFA 111.6-2023 的要求。

4.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 的要求。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 其他辅料应符合相应产品标准的要求。

## 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈棕褐色或深褐色，色泽均匀一致
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	常温下呈粘稠流体状，久置后允许有少许沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质

## 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥60
蔗糖，g/100g	≤65
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≤3.5

## 4.4 微生物指标

应符合GB 7101的规定。

## 4.5 污染物限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5

#### 4.6 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

#### 4.10 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取50g混合均匀的样品于100mL洁净的无色透明烧杯中，置于自然光下明亮处目测其色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.2 蔗糖按GB 5009.8规定的方法测定。

5.2.3 总酸按GB 12456规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

按GB 7101规定的方法检验。

#### 5.4 污染物限量

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.5 致病菌限量

按GB 29921规定的方法测定。

#### 5.6 真菌毒素限量

按GB 5009.185规定的方法测定。

## 5.7 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

## 5.8 净含量

按照JJF 1070中有关规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

同批原料、同一次投料、同一班次、同一品种规格、品质均匀的产品为一个检验批。从每批产品中随机抽取足够样品量(出厂检验样品量不少于1kg,不低于8个最小销售包装。型式检验样品量不少于2kg,不低于16个最小销售包装),用于检验和留样。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂时,应经工厂检验部门进行逐批检验,检验合格并附产品合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标、微生物指标和净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产情况下每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 原料、工艺、生产设备等有较大改变,可能影响产品质量时;
- 产品停产3个月以上,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本文件4.2~4.10规定的全部项目。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时,判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本文件规定时,判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本文件规定时,可以在原批次产品中加倍抽样对不符合项复检,复检结果全部符合本文件规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本文件,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相关的食品包装国家卫生标准要求。



7.2.2 销售包装应完整、牢固，封口严密。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防雨淋、日晒、重压，应轻装、轻卸。

7.3.3 不准许与有毒、有害、有异味、易污染、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、避光、无异味、无虫害、无鼠害的阴凉库房内。

7.4.2 不准许与有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的物品混存。

7.4.3 产品应放在垫板上，且离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，中间留有通道。

---