

Q/MDD

贵州省食品安全企业标准

Q/MDD 0001S-2021

虫草硒片
(固体饮料)

2021-02-18 发布

2021-02-28 实施

贵州苗多多生物科技制品厂 发布

前 言

本标准按照 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》的要求制定。

本标准安全性指标参照 GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》制订，其他指标参照《饮料生产许可证审查细则》（2017 年版）中固体饮料类产品要求结合产品实际制定，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准由贵州苗多多生物科技制品厂提出；

本标准由贵州苗多多生物科技制品厂和贵阳汇聚医药保健品有限公司共同起草；

本标准由贵州苗多多生物科技制品厂批准；

本标准首次发布于 2021 年 02 月 18 日；

本标准主要起草人：黄建容、黄忠泽。

虫草硒片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了虫草硒片（固体饮料）的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于贵州苗多多生物科技制品厂和贵阳汇聚医药保健品有限公司生产的以蛹虫草（北冬虫夏草）、富硒食用菌粉、麦芽糊精为主要原料，添加适当比例淀粉、山梨糖醇、硬脂酸镁等辅料，经选材、调配、干燥、粉碎、混匀、灭菌、压片、检验、包装等工序制成的可冲调饮用的固体饮料。

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 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1903.22	食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒食用菌粉
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 2116	虫草制品中虫草素和腺苷的测定高效液相色谱法
卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（2009年第3号）	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蛹虫草：应符合卫生部（2009 年第 3 号）蛹虫草的质量要求。

3.1.2 富硒食用菌粉：应符合 GB 1903.22 的规定。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.5 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。

3.1.6 山梨糖醇：应符合GB 1886.187 的规定。

3.1.7 其他辅料：应符合相应安全标准或有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性状	均匀片状固体	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口冲调后品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭	
色泽	淡黄色	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分 / %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分 / %	≤ 6.0	GB 5009.4
腺苷 / mg/100g	≥ 5.0	NY/T 2116
硒 / mg/100g	1.0—4.0	GB 5009.93
铅(以 Pb 计) / mg/kg	≤ 0.75	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计) / mg/kg	≤ 100	GB 5009.34

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 执行。
 2、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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合国家技术监督局2005年第75号令《定量包装商品计量监督规定》的要求。

净含量允许负偏差采样按JJF 1070规定的方法进行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 原料入库检验

原料入库前，应由公司质量检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库使用。

4.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.2.1 出厂检验

成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证方可入库或出厂。出厂检验包括感官、水分、净含量及菌落总数。

4.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目，型式检验每半年进行一次，有下列情况出现时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 原料产地或供货商发生变化时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 上级监督管理机构监督抽查时。

4.3 组批

同一批原料、同台混合设备最后一次混合的一定数量的产品为一批。

4.4 抽样

在成品库按批抽样，抽样单位以瓶（盒）计。每批按3/1000随机抽样，但每批不应少于15瓶（盒）。其中5瓶用于感官和理化试验，5瓶用于微生物试验，5瓶留样。净含量检查按照JJF 1070要求抽样。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判为合格产品。检验项目如有微生物指标不符合即判为不合格品且不得复检。其余指标有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，复检结果仍有不符合项，即判为不合格品。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签与标志

销售包装的标签和标志按GB 7718的规定，包装标志应符合GB/T 191要求。标明食品名称、配料清单、净含量、制造者名称和地址、食用方法、适宜人群、生产日期、贮藏说明、保质期、产品标准号等。

5.2 包装

产品内包装应符合相应的卫生要求，外包装纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放，严禁碰撞，在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋，严禁与有毒或有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。离墙不得低于 30cm，离地不得低于 10cm。不得露天存放，不得与有毒、有害、有污染的物品或其他杂物混存。

6 保质期

在符合贮存条件下存放，产品保质期 24 个月。
