

# T/J H H J

团 体 标 准

T/ JHHJ XXX-2022

## 九华黄精丸

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

青阳县绿色食品产业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《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。

本标准由青阳灵青农产品农民专业合作社联合社提出。

本标准由青阳县绿色食品产业协会归口。

本标准起草单位：青阳灵青农产品农民专业合作社联合社、青阳县农业农村水利局、九华黄精产业研究院、青阳县绿色食品产业协会、青阳县南峰食品有限公司。

本标准主要起草人：林陈成、王建凯、徐志发、林学军、吴振东、李寅、章琪、黄锜。

# 九华黄精丸

## 1 范围

本标准规定了九华黄精丸的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于第3术语和定义中规定的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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 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 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 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 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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 11761	芝麻	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- DB34/T 3014 地理标志产品 九华黄精
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用双瓦楞和单瓦楞纸箱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令（2020）第31号《食品召回管理办法》
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第102号《食品标识管理规定》
- 原国家卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）》

### 3 术语和定义

#### 九华黄精丸

以枸杞、杭白菊、罗汉果、红枣、甘草、生姜、黑芝麻、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、玛咖粉、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁、无花果、玉米、小麦、糙米、荞麦、山药、莲子、苦瓜、山楂、红米、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、米粉、魔芋粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、草莓粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、小麦胚芽粉、黄秋葵、益智仁、桃仁、火麻仁、葡萄干、花生、青果、白果、肉桂、砂仁、桑葚（椹）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、丁香、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花、金银花、代代花、槐花、柠檬、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、蓝莓、冬瓜、椰果果肉、坚果、籽类、鸡内金、蛹虫草、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、三七花、黑枸杞、沙棘叶、猕猴桃、凤梨、菠萝、哈密瓜、杏干、草莓、梅肉、苹果、黑加仑、杨桃、百香果、番石榴、香橙、西柚、雪梨干、胡萝卜干、花椒、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、海藻糖、低聚果糖、芫荽、山奈、椰子、银耳、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根、黄瓜、西兰花、小米、南瓜、西瓜、芹菜籽、黑木耳、可可粉、杏仁粉等食品和/或食品原料（如：大麦、燕麦、黑米、赤小豆、黄豆、桂圆等）、既是食品又是药品的物品（如：桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子等）、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）（如：辣木叶、平卧菊三七等）、食用农产品（如：牛肝菌、茶树菇等）等的一种或多种为主要原料，添加或不添加食品或食品原料[如：蜂蜜、酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、酒类（如：黄酒、白酒等）、调味品（如：食醋等）、淀粉糖、香辛料]、既是食品又是药品的物品（如：阿胶等）、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）（如人参（人工种植）等）、食用农产品等辅料的一种或多种，添加或不添加食品用香精、食品添加剂（如木糖醇等），经清洗、蒸煮、晒制、打粉、搓丸、包装等工艺制作而成的即食方便食品。产品根据原辅料的不同，可分为黄精芝麻丸、芝麻丸、辟谷丸、玫瑰丸等。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921等的要求以及国家相关规定。

#### 4.2 原料要求

4.2.1 生产用水：应符合GB 5749的规定。

- 4.2.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.2.5 黄精：应符合相应的安全标准或/和有关规定；
- 4.2.6 其他原辅料：应符合相应的安全标准或/和有关规定；
- 4.3 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	具有本品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
组织状态	无正常视力可见外来异物	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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/(g/100g)	≤ 15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定	

4.5 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

#### 4.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 中的规定检验。产品净含量以标签明示为准，散装计量称重。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 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 组批

由同一批原料、同一个班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样

从同一批产品中随机抽取。每批抽样应不少于 6 个最小包装单位（总数不少于 1kg），样品分成 2 份，1份检验，1 份留样备查。

### 7.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

### 7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。检验项目有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准规定和原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第 102 号《食品标识管理规定》的规定执行。

### 8.2 包装

产品包装及材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 和 GB 14881 中相关规定。包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒雨淋。不得与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

### 8.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁、阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒。隔墙离地存放，不得与有毒有害物质混贮。

#### 8.5 产品召回管理

按国家市场监督管理总局令〔2020〕第31号《食品召回管理办法》的规定执行。

#### 8.6 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产日起，保质期按产品标签执行。

---