

ICS

# Q/SFSW

## 钦州森发生物技术有限公司企业标准

Q/SFSW 0001S—2023



### 森发<sup>®</sup>琼浆口服液

食品安全企业标准备案号  
**451659 S-2023**  
有效期至 2028 年 12 月 28 日

2023 - 11 - 22 发布

2023 - 12 - 29 实施

钦州森发生物技术有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由钦州森发生物技术有限公司提出并起草，同时适用于广西森发保健品有限公司。

本文件起草人：陈超君、付友宝。

本文件于2023年11月22日发布，2023年12月29日实施。



# 森发®琼浆口服液

## 1 范围

本文件规定了森发®琼浆口服液的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以酸梅、柠檬、杨桃、山葡萄、余柑果、芒果、柑桔、鲜鸡蛋、核桃、淮山、枸杞、银耳、白果为主要原料，经原料预处理、取汁（液）、浸泡、煎煮、过滤、混合调配（同时辅以白砂糖、蜂蜜、苯甲酸钠、山梨酸钾），再经灌装、密封、杀菌等工艺加工制成的具有免疫调节保健功能的口服液。其标志性成分是氨基酸。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品中pH值的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品

GB 17405 保健食品良好生产规范  
 GB/T 18672 枸杞  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB/T 29370 柠檬  
 NY/T 488 杨桃  
 NY/T 492 芒果  
 保健食品标识规定(卫监发(1996)第38号)  
 国家食品药品监督管理局保健食品注册批件[批准文号:卫食健字(1997)第502号]

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 柠檬:应符合 GB/T 29370 的规定。  
 4.1.2 杨桃:应符合 NY/T 488、GB 2762、GB 2763 的规定。  
 4.1.3 芒果:应符合 NY/T 492、GB 2762、GB 2763 的规定。  
 4.1.4 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。  
 4.1.5 银耳:应符合 GB 7096 的规定。  
 4.1.6 酸梅、山葡萄、余柑果、柑桔、淮山、白果:应质好、无病虫害、无霉变、无杂质,并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。  
 4.1.7 鲜鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。  
 4.1.8 核桃:应符合 GB 19300 的规定。  
 4.1.9 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。  
 4.1.10 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。  
 4.1.11 苯甲酸钠:应符合 GB 1886.184 的规定。  
 4.1.12 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色,色泽均匀一致
组织形态	乳状液体,无霉变,允许有少量沉淀和分层现象
气味与滋味	具有蛋香和果香味,味酸甜,无腐败臭味及其他异味
杂 质	无正常视力可见外来异物

#### 4.3 保健功能

经功能试验证明,具有免疫调节的保健功能。



#### 4.4 标志性成分指标

应符合表 2 的规定。

表2 标志性成分指标

项 目	指 标
氨基酸/ (mg/kg) $\geq$	7000

#### 4.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/ (g/100g) $\geq$	6.0
pH 值	3.0~4.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	0.24
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> / (mg/kg) $\leq$	150
米酵菌酸/ (mg/kg) $\leq$	0.25
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

4.6.2 其他产品应符合表 3 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10
霉菌/ (CFU/g) $\leq$	20			
酵母/ (CFU/g) $\leq$	20			
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
注：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。				

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 17405的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观测色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 7.2 标志性成分

#### 7.2.1 氨基酸

按GB 5009.124规定的方法进行测定。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法进行测定。

#### 7.3.2 pH值

按GB 5009.237规定的方法进行测定。

#### 7.3.3 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

#### 7.3.4 锡

按GB 5009.16规定的方法进行测定。

#### 7.3.5 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法进行测定。

#### 7.3.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法进行测定。

### 7.4 微生物指标

#### 7.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.4.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.4.4 沙门氏菌



按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.4.5 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批与抽样

##### 8.1.1 组批

产品以一次投料、同一班次生产的产品为一组批。

##### 8.1.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

#### 8.2 检验分类

产品检验分原辅料入库检验、出厂检验、型式检验。

##### 8.2.1 原辅料入库检验

每批原辅料入库前应经本企业质检部门按本文件 4.1 的规定检验或验收合格后方可入库使用。

##### 8.2.2 出厂检验

产品出厂前应经本企业质量检验部门检验，检验合格后附有产品质量合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氨基酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。以上项目为每批必检项目，其它项目作不定期抽检。

##### 8.2.3 型式检验

8.2.3.1 正常生产，型式检验至少每年进行一次，当出现下列情况之一时，也应进行检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料或加工工艺可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出型式检验的要求时。

8.2.3.2 检验项目为本文件中 4.2、4.4、4.5、4.6 和 5.2 规定的全部项目。

#### 8.3 判定规则

8.3.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.3.2 若微生物项目检验结果有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格，不得复检，其他项目检验结果有不符合本文件要求时，允许从该批次产品中加倍抽样进行复检。若复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

### 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 16740、《保健食品标识规定》(卫监发(1996)第 38 号)和国家食品药品监督管理局保健食品注册批件[批准文号:卫食健字(1997)第 502 号)]的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

## 9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味,防透水性好,并符合国家相关食品安全标准的规定。

9.2.2 包装物应牢固、清洁、干燥、防潮、无异味、无毒、不影响产品品质。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

## 9.3 运输

运输工具应干燥、清洁、无异味,不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混放,运输中防雨雪、防潮、防晒。

## 9.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁无异味的库房内,离地面大于20cm,离墙大于30cm,不应受热或阳光暴晒。不应与有毒、有害、有异味物品混放,库房应有防蝇、防鼠和防潮措施。

## 9.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件,产品包装完好、未经启封情况下,常温下产品保质期为15个月。