



412163S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0100S-2018

鸡内金螺旋藻饼

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

鸡内金螺旋藻饼

1 范围

本标准规定了鸡内金螺旋藻饼的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以鸡内金、山楂、山药、芡实、茯苓、白芝麻、蛇蛋（乌梢蛇蛋、蝮蛇蛋）、钝顶螺旋藻、麦芽、食用盐、生活饮用水为辅料，经和面、醒发、压延成型、熟制、冷却、包装制成的鸡内金螺旋藻饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鸡内金、山药、芡实、茯苓、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 蛇蛋（乌梢蛇蛋、蝮蛇蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 钝顶螺旋藻应符合中华人民共和国卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.7 山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部及 GH/T 1159 的规定。

2.1.8 白芝麻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部及 GB/T 11761 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	圆片状，组织紧密	从样品中取出10张，置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品蒸5分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色或棕黄色	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
----	----	------

水分, g/100g	≤	45.0	GB 5009.3
酸度 °T	≤	3.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以鸡内金、山楂、山药、芡实、茯苓、白芝麻、蛇蛋（乌梢蛇蛋、蝮蛇蛋）、钝顶螺旋藻、麦芽、食用盐、生活饮用水为辅料，经和面、醒发、压延成型、熟制、冷却、包装制成的鸡内金螺旋藻饼。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

H N
Q B