

备案号：34202105767S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年12月04日

# Q/ANF

## 安徽纳福医药科技有限公司食品安全企业标准

Q/ANF 0016S-2021

---

### 营养膏(方便冲调制品)

安徽省卫生健康委员会



2021-11-01 发布

2021-12-04 实施

---

安徽纳福医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

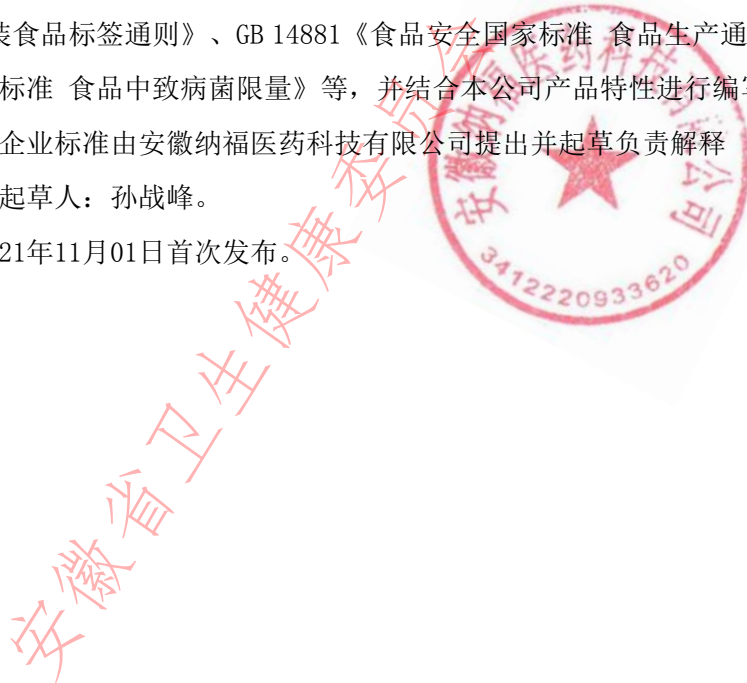
本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求、参照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量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等，并结合本公司产品特性进行编写。

本食品安全企业标准由安徽纳福医药科技有限公司提出并起草负责解释

本标准主要起草人：孙战峰。

本标准于2021年11月01日首次发布。



# 营养膏(方便冲调制品)

## 1 范围

本标准规定了营养膏(方便冲调制品)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、试验方法、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章定义产品的生产、销售、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。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 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 4789.4	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 5009.12	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 5009.237	食品安全国家标准 食品PH值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21725	天然香辛料 分类



- GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29572 桑椹(桑葚)
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 1504 莲子
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- JJF 1070 定量包装商标净含量计量检验规则
- 原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)》
- 原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)》
- 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》
- 原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第123号 《食品标识管理规定》

### 3 术语、定义和分类

#### 3.1 营养膏(方便冲调制品)

以可食用原料的一种或多种[如:人参(人工种植)、肉桂、茯苓、桃仁、黄精、玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、枸杞、桂圆、牡蛎、玛咖粉、佛手、菊花、桑椹(葚)、百合、山药、莲子、甘草、红枣、玉竹、干姜、阿胶、核桃、黑加仑、龙眼肉等及其他可食用配料]为主要原料,添加或不添加辅料[如蜂蜜、食糖等及其他可食用配料],经相关工艺加工制成的膏状食品。

#### 3.2 其他涉及的主要原辅料

L-阿拉伯糖、阿萨伊果、阿魏、八角茴香、碧根果仁、白扁豆、白扁豆花、白果、白胡椒、白茅根、白欧芥、白砂糖、白芷、白子菜、薄荷、扁桃仁、百里香、荜拔、菠萝、蚕蛹、菖蒲、糙米、草果、草莓、草莓粉、赤小豆、茶树花、茶粉、橙、刺柏、刺梨、刺山柑、葱、大豆蛋白粉、代代花、刀豆、大葱、大麦、大麦苗、大米、大清桂、淡豆豉、淡竹叶、丹凤牡丹花、钝顶螺旋藻、丁香、低聚半乳糖、低聚果糖、冬瓜、豆蔻、杜仲雄花、多香果、番茄、番石榴、榧子、枫茅、蜂蜜、风梨、覆盆子、甘牛至、高粱花粉、高粱、高良姜、葛根、葛缕子、粳米、桂花、桂皮(肉桂)、果蔬酵素粉、广东虫草子实体、哈密瓜、杭白菊、荷叶、黑豆、黑枸杞、黑胡椒、黑芥籽、黑莓、黑米、黑木耳、黑芝麻、红茶粉、红豆、红米、火麻仁、花生、藿香、槐米、槐花、花椒、海藻糖、红甜菜根、核桃、胡萝卜干、花椒、黄豆、黄瓜、黄花菜、黄芥子、话梅、黄秋葵、极大螺旋藻、鸡内金、坚果、姜(生姜、干姜)、

金花茶、金银花、桔梗、椒样薄荷、胶原蛋白、韭葱、桔红、橘皮、菊粉、菊花、菊苣、决明子、橘子、葵花籽仁、开心果、苦瓜、库拉索芦荟凝胶、昆布、可可粉、桔茗、苦丁茶（木犀科粗壮女真苦丁茶、冬青科苦丁茶）、苦荞、可可豆、辣根、辣椒、辣木叶、莱菔子、蓝莓、梨果仙人掌、梨、梨子粉、李子、藜麦、荔枝、荔枝粉、莲藕、罗汉果、绿豆、龙眼肉（桂圆）、留兰香、凉粉草、龙蒿、绿茶粉、萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消（*Cynanchum auriculatum* Royle ex Wight）、罗晃子、马齿苋、麦芽、麦芽糊精、麦芽糖、芒果、芒果粉、玫瑰茄、梅肉、蒙百里香、猕猴桃、猕猴桃粉、米粉、迷迭香、魔芋、魔芋粉、茉莉花、木瓜、木姜子、纳豆、南瓜、南瓜粉、南果子仁、柠檬、牛蒡根、牛至、藕粉、欧芹、胖大海、枇杷、枇杷叶、苹果、苹果粉、平卧菊三七（米邦塔品种）、葡萄、葡萄干、葡萄糖浆、蒲公英、奇亚籽、芡实、荞麦、荞麦花粉、芹菜、芹菜籽、青果、青梅、肉豆蔻、乳粉、桑叶、砂仁、沙棘、沙棘叶、山奈、山楂、食糖、食用葡萄糖、蒔萝（土茴香）、石榴、柿、树莓、酸角、酸枣、酸枣仁、松花粉、松子仁、蒜、桃、提子粉、桃子粉、甜瓜、甜罗勒、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、调味九里香、土豆、无花果、五指毛桃、乌梅、乌药叶、西瓜、西米、细叶芹、夏威夷果仁、鲜白茅根、鲜芦根、杏、杏干、杏仁（甜、苦）、杏仁粉、向日葵花粉、西红柿、西兰花、薤白、显脉旋覆花（小黑药）、香椿、香豆蔻、香菇、香蕉、香蕉粉、香茅、香茅叶、香早芹、香薷、香芋、香橡、小葱、小豆蔻、小茴香、小蓟、小麦、小麦苗、小麦胚芽粉、小米、玄米、雪梨干、雪莲培养物、芫荽、燕麦、洋葱、杨桃、椰子、椰子粉、椰果果肉、椰枣、叶黄素酯、油茶花粉、异麦芽酮糖醇、薏苡仁、益生菌、益智仁、腰果仁、阴香、银耳、樱桃、鹰嘴豆、玉米、玉米花粉、玉米须、玉竹、鱼腥草、余甘子、郁李仁、圆苞车前子壳、月桂、蛹虫草、柚子、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、竹叶樱桃果、芝麻、芝麻花粉、植脂末、籽类、枳椇子、栀子、紫薯粉、紫苏、紫苏籽、紫云英花粉、花生衣、国家卫生行政部门公告的《既是食品又是药品的物品名单》中的食品、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）、蜂蜜、酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、奶粉、食用酒类、调味品（如食醋等）、食用盐、畜禽肝粉、麦芽糊精、食品用香精、食品添加剂等可用于本类食品的配料。

#### 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；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生行政部门公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；

三是国家卫生行政部门以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生行政部门公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生行政部门的公告具有实质等同性；六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书；七是可食用的农产品；并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763等的规定。

#### 4.2 原辅材料要求

- 4.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定；
- 4.2.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定；
- 4.2.3 蜂蜜应符 GB 14963 的规定；
- 4.2.4 桑葚（椹）应符合 GB/T 29572 的规定；
- 4.2.5 莲子应符合的 NY/T 1504 规定；
- 4.2.6 甘草应符合 GB/T 19618 的规定；
- 4.2.7 红枣应符合 GB/T 26150 的规定；
- 4.2.8 菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）应符合 NY/T 1506 的规定；
- 4.2.9 核桃应符合 GB 19300 的规定；
- 4.2.10 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定；
- 4.2.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.12 玛咖粉应符合原国家卫生部 2011 年第 13 号公告及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性；
- 4.2.13 人参（人工种植）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性；
- 4.2.14 香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 12729.1 的规定；
- 4.2.15 酸枣仁、黄精、山药、肉桂、茯苓、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）、桂圆、牡蛎、佛手、玉竹、龙眼肉、干姜、百合、阿胶、黑加仑以及其它原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

#### 4.3 感官指标

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色
组织形态	有弹性的膏体，有少量汁液	

滋味气味	具有产品固有的气味及滋味，无异味	泽和外观形态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
杂质	无杂质	

#### 4.4 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
pH值	3.0~9.0	GB 5009.237
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> （以Sn）/（mg/kg）	≤ 250	GB 5009.16

<sup>a</sup>仅适用于金属罐装。  
<sup>b</sup>其他污染物限量应符合 GB2762 的规定。

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.5.2 其他包装的营养膏应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 卫生指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30	GB 4789.3
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤ 50	GB 4789.15

表 4 致病菌限量

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）

#### 4.7 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070 的规定执行。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂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 批量

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

### 7.2 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。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须进行出厂检验。

7.3.2 检验项目为感官要求、pH 值、罐头食品商业无菌或菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 产品出厂检验，检验结果有较大波动。

7.4.2 检验项目包括本标准中 4.3-4.7、5 规定的项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合要求，判定该批产品为合格。微生物检验有任一项不符合要求，判定该批产品为不合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

7.5.2 型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。微生物检验有任一项不符合要求，判定产品不合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。

## 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

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和原国家质检总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。原料中含新食品原料（新资源食品）的产品还应按国家卫生行政部门公告的相关规定标识。





## 8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的的规定。

## 8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

## 8.4 保质期

符合本标准规定条件时，保质期根据包装形式具体见标签标识。



安徽省卫生健康委员会