



411323S-2024

焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0070S-2024

# 方便冲调山药制品

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

## 前 言

本标准附录 A、B、C 为规范性内容。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出。

本标准起草单位：焦作市明仁天然药物有限责任公司。

本标准主要起草人：李青川、梅拥军。

本标准适用于焦作市明仁天然药物有限责任公司以及以下与本公司相关的其他公司：

1. 焦作市明仁天然药物有限责任公司 (91410800769486652G)

生产商地址：焦作市黄河大道（西段）68 号

2. 焦作利康科技有限公司 (91410800MA9K953K7U)

生产商地址：河南省焦作市示范区神州路东段 1628 号 1 号楼 203 室（焦作明仁医药生物科技有限公司院内）

3. 焦作市明仁天然药物有限责任公司怀药分公司 (91410821MAD9NCW27U)

生产商地址：修武县七贤镇焦辉路（西）88 号

# 方便冲调山药制品

## 1 范围

本标准规定了方便冲调山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制山药或怀山药（铁棍山药）为主要原料，经粉碎，添加或不添加经粉碎的原料【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、赤小豆、红小豆、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、黄精、蒲公英、橘皮(陈皮)、人参（5年及5年以下人工种植）、白扁豆、荞麦、荷叶、杜仲雄花、猴头菇、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、糙米、燕麦、桂圆、红米、阿胶、鸡内金、油菜花粉、花生、黄豆、黑豆、黑芝麻、绿豆、红枣、核桃仁、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子、玉米须中的一种或几种】、红糖、蜂蜜、玛咖粉、脱脂乳粉中的一种或几种，添加或不添加青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚果糖（红糖来源）、低聚木糖、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、玉米低聚肽、阿胶低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶低聚肽、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽、牡蛎肽、金枪鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、鹿筋肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、蜂蜜粉、魔芋粉、红甜菜粉、瓜尔胶、黄原胶、薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、制粒或不制粒、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、混合、包装等生产加工工艺制成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调山药制品。

根据原辅料不同分为：方便冲调山药粉/粒、方便冲调肉苁蓉山药粉/粒、方便冲调黄精山药粉/粒、方便冲调灵芝山药粉/粒、方便冲调铁皮石斛山药粉/粒、方便冲调西洋参山药粉/粒、方便冲调黄芪山药粉/粒、方便冲调含肽山药粉/粒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀山药（铁棍山药）应符合 GB/T 20351 或 NY/T 1884 或 GB/T 29602 或《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

- 2.1.3 山药、茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花、黄精、蒲公英、蜂蜜、白扁豆、荷叶、赤小豆、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、桂圆、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子应符合《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号既是食品又是药品的物品名单和《中华人民共和国药典》2020年版的规定。
- 2.1.4 人参应符合卫生部关于批准（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合NY/T 599或GB/T 10461的规定。
- 2.1.6 橘皮（陈皮 陈皮可作为普通食品原料见国卫食品函[2015]1003号）、燕麦应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.7 油菜花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.8 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（卫计委2014年第6号）的规定。
- 2.1.9 黄豆、黑豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 3.1.11 黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.12 红枣应符合GB/T 5835或GB/T 26150的规定。
- 2.1.13 核桃仁应符合LY/T 1922或GB 19300的规定。
- 2.1.14 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复卫监督函（2012）306号的规定。
- 2.1.15 脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.16 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会发布的《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）》
- 2.1.18 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.19 抗性糊精应符合T/GDL 1或Q/CBL 0008S（见附录A）的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.21 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.22 鸡内金肽粉、鹿筋肽粉、阿胶低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉应符合GB 31645的规定。

- 2.1.23 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.25 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.26 酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.27 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.28 大豆分离蛋白、苦瓜肽粉、山药肽、山药肽粉、人参肽粉、黄精肽粉、豌豆肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉应符合GB 31611的规定。
- 2.1.29 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.30 玉米低聚肽、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、红甜菜粉、蜂蜜粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合NY/T 494或GB/T 29602的规定。
- 2.1.32 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。
- 2.1.33 低聚果糖（红糖来源）是以红糖来源的蔗糖为原料，经GB 2760允许使用的果糖基转移酶催化制成。低聚果糖已有国家标准，本申报物质作为食品原料使用时，色泽为红褐色，低聚果糖含量（以干基计） $\geq 45\text{g}/100\text{g}$ ，灰分 $\leq 3.0\text{g}/100\text{g}$ ，色度和透光率不作规定，其他指标按低聚果糖国家标准（GB/T 23528.2）有关内容执行。
- 2.1.34 荞麦应符合GB/T 10458或GB/T 35028的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.36 薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.37 海洋鱼低聚肽粉应符合GB/T 22729或QB/T 2879的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.39 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.40 猴头菇应符合NY/T 4345或GB 7096的规定。
- 2.1.41 红米应符合LS/T 3270的规定。
- 2.1.42 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205号的规定。
- 2.1.43 糙米应符合GB/T 18810的规定。
- 2.1.44 红糖应符合T/CNFIA 110或GB 13104的规定。
- 2.1.45 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合新资源食品作为普通食品生产经营的公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.46 玛咖粉应符合新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）的规定。
- 2.1.47 海参肽粉应符合Q/ASMN 0023S（见附录C）的规定。
- 2.1.48 牡蛎肽应符合Q/ASMN 0006S（见附录B）的规定。

- 2.1.49 金枪鱼肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.50 鱼骨肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.51 鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.52 磷虾肽粉应符合 Q/YJH 0010S(见附录 A) 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	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异嗅无异味	
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)	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 2.0	GB/T 22492 中附录 B
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 仅适用于添加莲子、胖大海、薏苡仁、决明子、白扁豆、红小豆、麦芽、赤小豆、花生、黄豆、黑豆、黑芝麻、绿豆、核桃仁、玉米低聚肽、薏苡仁中一种或几种为原料的产品；		
b 仅适用于方便冲调含肽山药粉/粒。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

**表 3 微生物限量**

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10 第二法
乳酸菌 <sup>e</sup> /(CFU/g) ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 不适用于活菌（未杀菌）型产品； c 适用于活菌（未杀菌）型产品；					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数【活菌（未杀菌）型产品除外】、乳酸菌【适用于活菌（未杀菌）型产品】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



# Q/YJH

## 烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准

Q/YJH 0010S-2019

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年03月24日 15点26分

仅限合作客户资料备案使用  
2024使用有效

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年03月24日 15点26分



2019-07-31 发布

2019-07-31 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布

H N

Q B



Q/YJH 0010S-2019

HLVQ  
嘉利业食品公司  
烟台嘉利业食品有限公司

### 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照 GB/T 1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
 本标准由烟台嘉利业食品有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：李亚、王桂妮。  
 本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

企业标准信息公共服务平台  
 2020年03月24日 15点26分  
 仅限合作客户资料备案使用  
 2024使用有效  
 企业标准信息公共服务平台  
 公开  
 2020年03月24日 15点26分

烟台嘉利业食品有限公司  
 烟台嘉利业食品有限公司

H N

Q B



Q/YJH 0010S-2019

## 磷虾肽粉

### 1 范围

本标准规定了磷虾肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以南极磷虾、磷虾粉为主要原料,经预处理、酶解、脱腥脱色、过滤、浓缩、干燥、包装等加工处理后装袋(箱)、箱,制成的磷虾肽粉。

### 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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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/T 2828.1 计数抽样检验规程 第一部分:按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家市场监督管理总局[2005]第75号令 《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第102号《食品标识管理规定》



H N

Q B



Q/JYH 0010S-2019

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料

## 3.1.1 南极磷虾、磷虾粉

应符合 GB2733、GB10136 的规定。

## 3.1.2 酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

## 3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 生产工艺

南极磷虾、磷虾粉→预处理→酶解→脱腥脱色→过滤→浓缩→干燥→成品→检验→入库

## 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有本品固有色泽
气味滋味	本品固有的气味与滋味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

## 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
总氮（以干基计）/（g/100g）	≥ 12
肽含量（以干基计）/%	≥ 50
水分/%	7.0
无机砷/（mg/kg）	≤ 0.5
甲基汞/（mg/kg）	≤ 0.5
铅/（mg/kg）	0.9

## 3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25 g 或 25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	$5 \times 10^3$ CFU/g	$10^6$ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	$10^2$ MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	$10^2$ CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

H N

Q B



Q/YJH 0010S-2019

副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷平盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。

#### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

##### 6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定；测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

##### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 6.2.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 6.2.5 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

##### 6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 6.3.3 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.7 规定的方法检验。

### 6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批和抽样

H N

Q B



Q/YJH 0010S-2019

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批，抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

## 7.2 检验

### 7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时

## 7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、标签、包装、运输与贮存

### 8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、铝罐袋、食品用复合材料袋、食品用塑料瓶、亚克力瓶等，内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定，袋口密封严实，产品内包装可用玻璃瓶等，内包装应符合 GB 4806.5 的规定，外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按客户要求不同形式、材质、重量的包装。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

附录 B:

H N

Q B

备案号：34202400335S  
安徽省食品安全企业标准备案服务平台  
备案生效日期：2024年01月17日

Q/ASMIN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMIN 0006S—2023

牡蛎肽  
(牡蛎提取物)

安徽省卫生健康委员会



2023-11-12 发布

2023-11-22 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

H N

Q B

## 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、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及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，参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，比较GB31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出、起草并负责解释。

本标准的主要起草人：刘爱青，刘晶琦，王海燕。

本标准于2020年06月20日首次发布；2023年05月18日第一次修订；2023年11月12日第二次修订。



H N

Q B

## 牡蛎肽（牡蛎提取物）

### 1 范围

本标准规定了牡蛎肽（牡蛎提取物）的定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

### 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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 10136	食品安全国家标准 动物性水产品制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 26940	牡蛎干
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29215	食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

H N

Q B

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 牡蛎肽

以牡蛎干或冻鲜牡蛎肉为主要原料，经粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的粉末或颗粒状产品，也可叫牡蛎提取物。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 基本要求：所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 规定，不得添加非食用物质。

4.1.2 牡蛎干或冻鲜牡蛎肉应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 规定；活性炭应符合 GB 29215 规定；蛋白酶应符合 GB 1886.174 规定；生产用水应符合 GB 5749 规定。

4.1.3 其他原辅料应当符合相应的安全标准和/或有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

#### 4.3 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
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 40.0	GB/T 22729
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
其他污染物限量	应符合 GB 2762 规定。	

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

以同一批投料、同一天生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

## 7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装, 总量不少有 400g。所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验, 一部分用于微生物指标检验, 200g 用于留样。

## 7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验, 检验合格后, 在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括: 感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

## 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投产前;
- 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备, 可能影响产品质量时;

H N

Q B

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标识、包装、运输、贮存

### 8.1 标签标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

### 8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜，外包装材料为铝塑复合膜，包装材料应符合GB/T 28118的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543规定。

### 8.3 运输

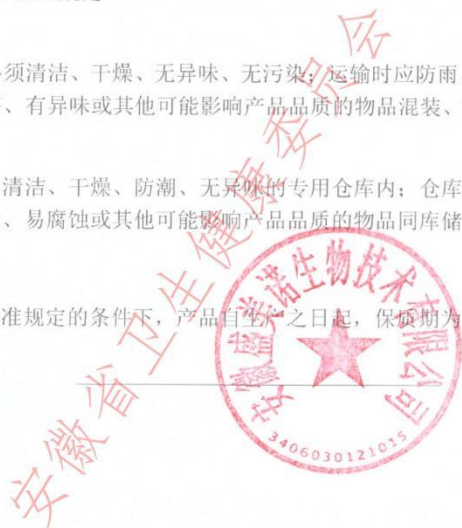
运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无污染源；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为36个月。



附录 C:

H N

Q B

备案号：34202304327S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2023年08月08日

# Q/ASMN

## 安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0023S—2023

### 海参肽（海参低聚肽粉）

安徽省卫生健康委员会

2023-07-20 发布

2023-07-29 实施



安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

H N

Q B

## 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、技术合理性和实施结果负责。

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》规定及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，参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较 GB31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准起草单位：安徽盛美诺生物技术有限公

本标准的主要起草人：刘爱青，王海燕，雷明康，黄勇。

本标准于2022年04月28日首次发布。

本标准于2023年07月20日修改总砷为无机砷，修改总汞为甲基汞。

安徽省卫生健康委员会

H N

Q B

## 海参肽（海参低聚肽粉）

### 1 范围

本标准规定了海参肽（海参低聚肽粉）的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

### 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
GB1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

H N

Q B

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽  
 QB 2732 水解胶原蛋白  
 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令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 定义

海参肽（海参低聚肽粉）是海参为原料，经过预处理后，使用蛋白酶酶解、脱色、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺生产的粉末状产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海参：应符合 GB 2733 的要求。  
 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。  
 4.1.3 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。  
 4.1.4 蛋白酶：应符合 GB 2760 及 GB 1886.174 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	淡黄色至褐色粉末	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	在自然光下观察色泽、性状和杂质，并
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物	嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

H N

Q B

Q/ASMN 0023S—2023

项目	指 标	检测方法
蛋白质（以干基计）g/100g $\geq$	35.0	GB 5009.5
水分 g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
灰分 g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.4

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项目	指 标	检测方法
无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.45	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.09	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.45	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	1.8	GB 5009.123

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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	$10^3$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
酵母，CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15

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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

H N

Q B

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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	100CFU/g	1000CFU/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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

##### 7.2 抽样

每批次产品取样量不少于5个独立包装，总量不少于400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g用于留样。

##### 7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

##### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投产前；
- 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备，可能影响产品质量时；

H N

Q B

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标识、包装、运输、贮存

### 8.1 标签标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜，外包装材质为塑复膜，包装材料应符合GB/T 28118的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无污染源；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。

## 编制说明

本标准适用于以干制山药或怀山药（铁棍山药）为主要原料，经粉碎，添加或不添加经粉碎的原料【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、赤小豆、红小豆、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、黄精、蒲公英、橘皮(陈皮)、人参（5年及5年以下人工种植）、白扁豆、荞麦、荷叶、杜仲雄花、猴头菇、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、糙米、燕麦、桂圆、红米、阿胶、鸡内金、油菜花粉、花生、黄豆、黑豆、黑芝麻、绿豆、红枣、核桃仁、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子、玉米须中的一种或几种】、红糖、蜂蜜、玛咖粉、脱脂乳粉中的一种或几种，添加或不添加青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚果糖（红糖来源）、低聚木糖、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、玉米低聚肽、阿胶低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨髓肽粉、阿胶低聚肽、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽、牡蛎肽、金枪鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、鹿筋肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、蜂蜜粉、魔芋粉、红甜菜粉、瓜尔胶、黄原胶、薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、制粒或不制粒、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、混合、包装等生产加工工艺制成的直接冲调或冲调加热后食用的方便冲调山药制品。

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》的规定，参考GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市明仁天然药物有限责任公司