

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

龟苓膏

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本标准由安徽方敏医药科技有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX。

本标准主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

龟苓膏

1 范围

本标准规定了龟苓膏的术语与定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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 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. 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. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龟苓膏 guiling paste

以龟苓膏粉、黑凉粉（或凉粉草水提取液加食用淀粉）、茯苓等为原料，加入或不加入可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等，添加或不添加白砂糖等食品原辅料的一种或多种，经煮制、过滤、充填、灌装、杀菌、冷却等工艺加工而成的龟苓膏。

3.2

黑凉粉 black bean jelly

以凉粉草、食用淀粉为原料，凉粉草经清洗，添加或不添加食用碱，水煮提取、浓缩，加食用木薯淀粉或其他食用淀粉搅拌混合，干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。

3.3

凉粉草 black bean jelly

唇形科植物，中文名凉粉草（*Mesona chinensis Benth*），又名仙草、仙人草。

4 质量要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 龟苓膏粉：色泽均匀，产品具有龟苓膏粉特有的滋味和气味的黑褐色粉末。
- 4.1.2 黑凉粉：色泽均匀，产品具有凉粉草特有的滋味和气味的黑褐色粉末。
- 4.1.3 茯苓：应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和国家法律法规有关规定。

4.2 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
色泽	呈均匀的棕褐色至黑褐色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和组织形态。闻其气味，用温水漱口，品其滋味。
组织形态	有弹性的膏体，有少量的糖液	
滋味气味	味甜、微苦，带有凉粉草和原料植物特有气味，具有龟苓膏独特风味，不得有异味	
杂质	无杂质	

4.3 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
可溶性固形物（20℃，折光计法）	5-18	按 GB/T 10786 中第 3 章规定的方法测定
固形物/（g/100g）	≥50	按 GB/T 10786 中第 4 章规定的方法测定
pH 值	3.0-8.5	GB 5009.237

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
铅（Pb）/（mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12
总砷（As）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤240	GB 5009.16
注： ^a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规的规定。		

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	指标				检验方法
	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
	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。

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大克允许超出 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。

4.5.2 指示菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 指示菌指标限量

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/T 4789.3
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤50	GB 4789.15

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合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，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批次中随机抽取，每检验批抽样件数不少于 5 件。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品按本标准的要求检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括为感官指标、固形物、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

6.4.3 发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- e) 监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

7.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装、运输、贮存和产品召回

应符合 GB 14881 的规定。
