

Q/SXGY



新疆沙栖果语农业开发有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/SXGY 0001S—2026

肉苁蓉制品

2025 - 12- 20 发布

2026- 01- 05 实施

新疆沙栖果语农业开发有限公司 发 布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆沙栖果语农业开发有限公司提出；

本标准由新疆沙栖果语农业开发有限公司起草；

本标准起草人：韦金车；

本标准批准人：韦金车；

本标准于 2025 年 12 月 20 日首次发布。



肉苁蓉制品

1 范围

本标准规定了肉苁蓉制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为原料，添加（或不添加）既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单中所列的食品、白砂糖、食品添加剂，经清洗、切片（或切段）、腌渍（或不腌渍）、蒸煮（或不蒸煮）、定型、低温烘烤（或烘烤），包装等工艺制成的各种形态的肉苁蓉制品。

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 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 4789.4	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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	



- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

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）

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)

3 产品分类

根据生产工艺的不同，分为：肉苁蓉酥片、本草酥、肉苁蓉干片、腌渍肉苁蓉片。

- 3.1 肉苁蓉酥片：以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经清洗、切段、蒸煮、定型、低温烘烤，包装而成的肉苁蓉酥片。
- 3.2 本草酥：以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为主要原料，添加（或不添加）既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单中所列的食品、食品添加剂，经清洗、蒸煮、定型、低温烘烤，包装而成的酥片。
- 3.3 肉苁蓉干片：以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经清洗、切片、蒸煮、定型、烘烤、包装而成的肉苁蓉干片。
- 3.4 腌渍肉苁蓉片：以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为原料，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂，经清洗、切片、腌渍、蒸煮、定型、烘烤、包装而成的腌渍肉苁蓉片。

4 技术要求

4.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 肉苁蓉（荒漠）肉质茎符合关于党参等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。既是食品又是药品的物品（药食同源）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)的规定。新资源食品（新食品原料）应符合相关规定的要求。白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.5 生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。



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	具有该品种应有的色泽	抽取样品5g左右，倒置洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其状态和色泽，用鼻子嗅其气味，品尝其滋味
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有该品种应有的状态，无虫蛀，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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
水分/（g/100g）			

4.4 微生物限量

微生物限量符合 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10

4.5 净含量及允许短缺量



应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
检验按 JJF 1070 规定的方法执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样方法与数量

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。若购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2-4.5 的全部项目。型式检验每年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上指标不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存、保质期



6.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家其他相关的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

食品包装袋应符合 GB 4806.13 的规定。食品塑料盒应符合 GB 4806.7 的规定。包装规格可按客户要求或合同规定执行。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输过程中使用专用车辆进行运输，运输工具必须清洁卫生，不得与有毒有污染物品混装混运。严禁日晒、雨淋、防压，有覆盖物，装卸时清搬轻放。

6.4 贮存

贮存产品的仓库阴凉通风，干燥，常温放置，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地离墙。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	肉苁蓉制品	标准主要起草人	韦金车
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。肉苁蓉（荒漠）肉质茎符合关于党参等 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。既是食品又是药品的物品（药食同源）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）的规定。新资源食品（新食品原料）应符合相关规定的要求。白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以肉苁蓉（荒漠）肉质茎为原料，添加（或不添加）既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单中所列的食品、白砂糖、食品添加剂，经清洗、切片（或切段）、腌渍（或不腌渍）、蒸煮（或不蒸煮）、定型、低温烘烤（或烘烤），包装等工艺制成的各种形态的肉苁蓉制品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准GB 2762、GB 29921的规定。 4、根据产品特性制定：水分指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求检验：抽取样品5g左右，倒置洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其状态和色泽，用鼻子嗅其气味，品尝其滋味。水分的测定按GB 5009.3的规定执行。铅的测定按GB 5009.12的规定执行。沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法测定。净含量及允许短缺量按JJF1070规定执行。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			



与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本企业制定腌渍肉苕蓉片铅≤ 0.29 mg/kg，其他产品铅≤ 0.79mg/kg，指标严于 GB2762 的规定。
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆沙栖果语农业开发有限公司			
注册地址		新疆昆玉市玉泉镇拉依苏品牌运营中心东区 1-3			
法定代表人/负责人		韦金车	联系电话	13399090234	
企业备案事项联系人		韦金车	联系电话	18119193616	
企业标准名称		肉苁蓉制品	企业标准编号	Q/SXGY0001S-2026	
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.02.02.02 干制蔬菜 04.02.02.03 腌渍的蔬菜			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
		标准名称（标准号）	项目指标值		
		铅（以 Pb 计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）铅（以 Pb 计）≤ 0.3mg/kg	
	干制蔬菜铅（以 Pb 计）≤0.8mg/kg			其他产品 铅（以 Pb 计）≤0.79mg/kg	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合				
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：韦金车					
企业（盖章） 2026 年 1 月 5 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制