

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/CHBAS

团 体 标 准

T/CHBAS XXXX—XXXX

含酸枣仁药食同源膏滋

Medicinal and edible paste containing Ziziphi Spinosae Semen

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河北省标准化协会 发 布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

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。

本文件由广安门医院保定医院提出。

本文件由河北省标准化协会归口。

本文件起草单位：广安门医院保定医院、保定市第一医院、易县中医院、安国德盛药业公司。

本文件主要起草人：

含酸枣仁药食同源膏滋

1 范围

本文件界定了含酸枣仁药食同源膏滋的术语和定义，规定了含酸枣仁药食同源膏滋原料要求、生产加工卫生要求、技术要求及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期和食养提示要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于含酸枣仁药食同源膏滋的生产、检验和销售。

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 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

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 菌落总数的测定

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 沙门氏菌的测定

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的测定

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 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定

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 5009.11 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 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 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 20883 麦芽糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35883 冰糖

JJF 1070 定量包装商品检验规则

《中华人民共和国药典》（2025年版）一部、四部

国家卫生健康委员会（原卫生部）《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）

国家卫生健康委员会（原卫生部）《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）

国家卫生健康委员会（原卫生部）《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）

国家卫生健康委员会（原卫生部）《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

含酸枣仁药食同源膏滋 (Medicinal and edible paste containing Ziziphi Spinosae Semen)

以酸枣仁为主要原料, 搭配茯苓、百合、龙眼肉、莲子、黄精、甘草、桑椹等药食同源物质, 经浸泡、提取、浓缩、收膏、灭菌、灌装等工序制成的具有传统食养属性的稠厚膏状预包装食品。

3.2

挂旗 (Flag-Hanging)

挂旗是收膏终点的判定方法, 挑起膏体呈片状下垂, 形似旗帜, 不滴落, 结合相对密度进行综合判定。

3.3

滴水成珠 ("Beading in Water" Endpoint)

“滴水成珠”是指用搅拌棒沾取药汁, 滴入清水, 药滴不会马上散开溶解, 在短时间内仍保持珠状。

4 原料要求

4.1 酸枣仁

原料应无污染、无变质, 并符合《中华人民共和国药典》(2025年版) 和相应食品标准要求^[1]。

4.2 其他药食同源原料

应为国家卫生健康委员会公布的药食同源目录内的品种, 原料应无污染、无变质, 并符合《中华人民共和国药典》(2025年版) 和相应食品标准要求。

4.3 辅料

常用辅料包括冰糖、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜等, 用于改善口感、辅助成型及保存。使用前应按规定进行预处理。

4.3.1 冰糖: 应符合 GB/T 35883 的规定。

4.3.2 麦芽糖: 应符合 GB/T 20883 的规定。

4.3.3 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。

4.3.4 其他原辅料: 应符合相应的食品安全国家标准及有关规定, 不应使用非食品原料。

4.3.5 食品添加剂: 应符合 GB 2760 的规定, 仅限允许使用的品种及用量。

4.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 生产加工过程及卫生要求

5.1 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.2 工艺流程要求

配方→浸泡→煎煮→过滤沉淀→取上清液浓缩→收膏(添加辅料)→分装→质检→外包装→成品入库。

5.2.1 配方: 应在中医药理论指导下, 由具备中药师专业技术职称(或执业中药师)并经相关技能培训考核合格的人员进行膏方审核及调配。

5.2.2 浸泡: 将饮片(胶类除外)放入洁净的砂锅、铜锅或不锈钢锅中, 加水量以超出饮片液面 2 cm~3 cm 为宜, 一般为饮片量的 8 倍~10 倍。浸泡时间≥4h, 确保饮片充分浸润; 酸枣仁等种子类原料应适当延长浸泡时间。

- 5.2.3 煎煮：使用相关设备进行煎煮，一般煎煮 2~3 次。第一次煎煮先用武火煮沸，再改用文火保持微沸 1.5 h~2 h。后续煎煮加水量递减，煮沸后保持微沸 1 h~1.5 h。合并各次煎液，过 80 目~100 目筛网滤过。
- 5.2.4 浓缩：将煎煮液置于药锅中加热，武火煮沸后改用文火，搅拌浓缩，及时撇去浮沫，防止焦底。浓缩至稠厚状即得清膏。清膏的判断可采用滴于桑皮纸上无渗润水迹的传统方法，或采用比重计测定的现代方法。
- 5.2.5 收膏：在清膏中继续浓缩，加入已烊化或炼制的胶类及糖类，边加边搅拌，混合均匀，浓缩至成膏。成膏的判断标准为“滴水成珠”“夏天挂旗”等。
- 5.2.6 分装：膏滋趁热迅速分装至已清洗消毒的容器中，防止霉变。

5.3 提取用水

应符合GB 5749的规定；浓缩、收膏过程应控制温度与时间，防止焦糊。

5.4 灭菌、灌装

应采用紫外灭菌或无菌灌装工艺，确保微生物指标符合要求。

5.5 生产过程注意事项

生产过程应保持密闭，防止交叉污染与二次污染。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	稠厚半流体状态	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷瓶中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕褐色至深褐色	
组织状态	稠膏状，细腻均匀，挂旗、滴水成珠，无分层、无析水、无硬粒、无杂质	
滋味与气味	具有本品固有香气，甜润适口，无焦糊、酸败、苦涩、及其他异味	

6.2 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）	≤60.0	GB 5009.3
相对密度	1.1~1.4	GB 5009.2
灰分，（g/100g）	≤8.0	GB 5009.4
铅（Pb），（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
总砷（As），（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，（μg/kg）	≤0.5	GB 5009.22
镉（mg/kg）	≤0.06	GB 5009.15
总汞（mg/kg）	≤0.02	GB 5009.17

6.3 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项目		指标	检验方法
菌落总数, (CFU/g)		≤10000	GB 4789.2
大肠菌群, (MPN/g)		≤100	GB 4789.3
霉菌和酵母, (CFU/g)		≤100	GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

6.4 食品添加剂

6.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

6.6 禁用要求

不应添加化学药物、国家规定的保健食品原料目录及药食同源目录之外的药材、保健食品禁用成分及不明植物提取物；不应宣称具有治疗或预防疾病的作用。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期加工的产品为一批次。

7.2 抽样

按GB/T 2828.1的规定执行，随机抽样，抽样量应不少于检验所需量的3倍。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经出厂检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差异时；
- 国家监管部门提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为本文件规定的全部技术要求。

7.5 判定规则

7.5.1 全部检验项目符合本文件要求时，判该批产品合格。

7.5.2 若有不合格项，可加倍抽样复检；复检结果合格则判合格，仍不合格则判不合格。

7.5.3 微生物指标不合格时，不得复检，直接判为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。标签应标注产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系方式、生产许可证编号、执行标准编号、备案号（如需）、食用方法、推荐食用量、不适宜人群提示，并明确标示本品不涉及疾病治疗、预防、诊断等医疗声称，不应虚假或夸大宣传。

8.1.2 产品运输包装图形标志应符合 GB/T 191 及国家的相关规定。

8.2 包装

包装材料应无毒、无害，符合食品接触材料相关标准；包装应密封严密，具备防漏、防潮、避光性能。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥，具备防雨、防晒条件，防止污染；不应与有毒、有害、有异味物品混运。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风、避光处，温度不超过25℃，相对湿度不超过65%；存放时应离地、离墙，采取防鼠、防虫措施。

9 保质期

在符合规定的贮存条件下，未开封产品保质期不低于6个月。

10 食养提示

10.1 推荐食用量：每日 10 g~20 g，温水冲服或直接食用。

10.2 不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女、痰湿偏重者及糖尿病患者慎用。

10.3 本品为食养食品，不替代药品用于疾病治疗。