

扫二维码下载电子版



Q/TSZD

参之道（通化）生物科技有限公司企业标准

Q/TSZD0001S-2021

黑人参黄精蜜膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TSZD0001S-2021
备案号	220770S-2021
有效期限	2021年03月25日至2024年03月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-15 发布

2021-03-18 实施

参之道（通化）生物科技有限公司 发布

黑人参黄精蜜膏

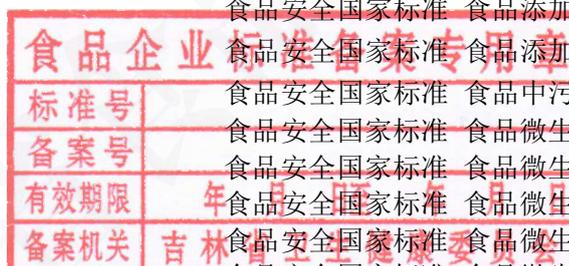
1 范围

本标准适用于以蜂蜜、黑人参（人工种植5年生）、黄精为主要原料，添加或不添加低聚果糖、米糠脂肪醇、茶叶茶氨酸、枸杞、大枣、龙眼肉、山药、玉竹、茯苓、姜、维生素C、黄原胶；黑人参、黄精、枸杞、大枣、龙眼肉、山药、玉竹、茯苓、姜经提取或粉碎，再经炼蜜、调配、灌装、杀菌、包装等工序制成的蜂产品制品黑人参黄精蜜膏。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
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
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
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 16325	干果食品卫生标准
GB/T 18672	枸杞
GB/T 18932.22	蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱示差折光检测法



GB/T 20351	地理标志产品 怀山药
GB/T 23528	低聚果糖
NY 318	人参制品
NY/T 1193	姜
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
Q/JXFY0001S	黑人参
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定
国家卫生计生委公告2012年第17号	新食品原料 人参（人工种植）
国家卫生计生委公告2014年15号	新食品原料 茶叶茶氨酸
国家卫生计生委公告2017年第7号	新食品原料 米糠脂肪烷醇
《中国药典》2020版一部	黄精、玉竹、茯苓

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 黑人参为5年生人工种植鲜园参加工制成，应符合Q/JXFY0001S的规定；本品含黑人参2.5g/100mL。
- 3.1.2 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.3 黄精、玉竹、茯苓应符合《中国药典》2020版一部的规定。
- 3.1.4 茶叶茶氨酸应符合国家卫生计生委公告2014年15号的规定；本品含茶叶茶氨酸0.8g。
- 3.1.5 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.6 米糠脂肪烷醇应符合国家卫生计生委公告2017年第7号的规定；本品含50mg/100mL。
- 3.1.7 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.8 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.9 龙眼肉应符合GB 16325的规定。
- 3.1.10 姜应符合NY/T 1193的规定。
- 3.1.11 山药应符合GB/T 20351的规定。
- 3.1.12 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 3.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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	深棕色至棕褐色	取适量样品置于50mL无色透明的烧杯内，在自然光下肉眼观察色泽、状态、杂质。用清洁的玻璃棒搅拌试样，嗅其气味；再用玻璃棒挑起蜂蜜产品制品，尝其滋味
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味	
状态	粘稠状液体	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

3.3 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	
人参总皂苷/ (%)	≥	0.04	NY 318 附录B
人参皂苷 20(S)-Rg3+20(R)-Rg3/ (%)	≥	0.003	附录A
人参皂苷 Rg5/ (%)	≥	0.001	附录A
果糖和葡萄糖/ (g/100g)	≥	5	GB/T 18932.22
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
锌 (以 Zn 计) / (mg/kg)	≤	25	GB 5009.14

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法 ^a	
菌落总数/ (CFU/g)	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3
霉菌计数/ (CFU/g)	≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数/ (CFU/g)	≤	200	GB 14963 附录A
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4	
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5	
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10	

^a 样品处理的分析及处理按GB4789.1执行。

3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

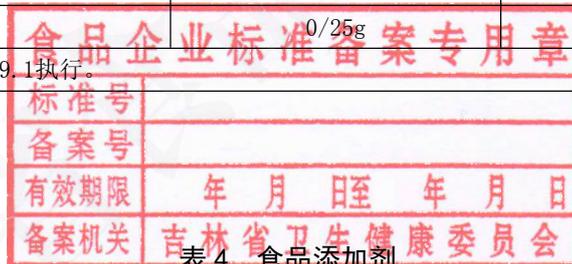


表 4 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
维生素C	抗氧化剂	按生产需要适量添加	-	-
黄原胶	增稠剂	按生产需要适量添加	-	-

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

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 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、人参总皂苷、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、加工的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品 3 件（不小于 600g），从其中取 1/3 用于感官检验，1/3 用于理化检验，1/3 用于卫生检验。

6.5 判定规则

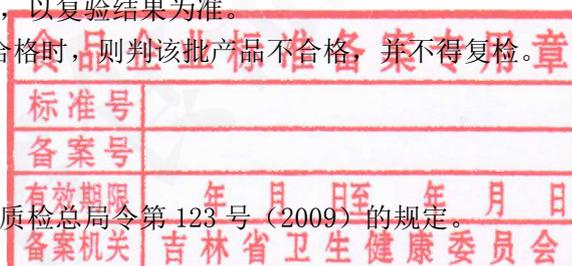
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。



7.1 标签式样

食品名称：黑人参黄精蜜膏

原料：蜂蜜、黑人参（人工种植5年生）、黄精、枸杞、龙眼肉、山药、大枣、姜、玉竹、茯苓、低聚果糖、维生素C、黄原胶、米糠脂肪烷醇、茶叶茶氨酸

人参食用量：≤3g/天

黑人参添加量：2.5g/100mL

茶叶茶氨酸食用量：≤0.4g/天

茶叶茶氨酸添加量：0.8g/100mL

米糠脂肪烷醇食用量：≤300mg/天

米糠脂肪烷醇添加量：50mg/100mL

不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童

净含量和规格：20mL /瓶（袋）、30mL /瓶（袋）、50mL /瓶（袋）或根据用户需要

贮存条件：密封，置阴凉干燥处

保质期：24 个月

产品标准号：Q/TSZD0001S

企业名称：

地址及联系方式:

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	221 千焦	3%
蛋白质	1.0 克	2%
脂肪	0.0 克	0%
碳水化合物	12.0 克	4%
钠	20 毫克	1%

8 包装

内包装应符合 GB/T 10004 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

自生产之日起保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

附录 A
(规范性附录)

标志性成分人参 20(S)-Rg3+20(R)-Rg3 和 Rg5 含量测定
高效液相色谱-蒸发光检测法 (HPLC-ELSD)

A.1 仪器: HPLC-ELSD

A.2 条件与方法

A.2.1 色谱条件

色谱柱: C₁₈ (250mm X 4.6mm, 5μm); 柱温: 30℃; 以 10%乙腈水溶液 (含 5%醋酸) 为流动相 A, 80%乙腈水溶液为流动相 B, 梯度洗脱 (0-10min, 0%-30%B; 10-25min, 30%B-50%B; 25-50min, 50%B-100%B); 流速: 1.5ml/min; 漂移管温度: 60℃; 载气流速: 1.8L/min; 进样量: 10ul。

A.2.2 溶液的制备

A.2.2.1 混合对照品溶液 取人参皂苷20(S)-Rg3、20(R)-Rg3和Rg5对照品适量, 精密称定, 加50%甲醇水溶液配置成质量浓度为0.5mg/ml的溶液。

A.2.2.2 供试品溶液 取黑人参样品粉末 (过40目筛) 约1g, 精密称定, 50ml 70%甲醇75℃超声 (200w, 50kHz) 处理三次, 每次60min, 滤过, 合并提取液, 蒸干溶剂, 残留物以2ml 80%甲醇水溶液溶解后, 再用去离子水稀释10倍, 混匀, 再用1ml上样预平衡过 (小柱先用甲醇5ml过柱, 再用水10ml过柱置换出甲醇预平衡) 的Sep-Pak C₁₈固相萃取柱, 分别用去离子水及10%、90%甲醇溶液各5ml洗脱, 收集90%甲醇洗脱液经氮气吹干后, 以1ml 50%甲醇水溶液溶解, 过0.45μm微孔滤膜, 作为供试品溶液。

A.2.3 样品检测 分别吸取混合对照品溶液和供试品溶液各10ul, 注入高效液相色谱仪, 记录色谱图, 采用外标一点法计算含量。

有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会