

扫二维码下载电子版



# Q/JZRW

## 吉林省自然王国健康食品有限公司企业标准

Q/JZRW0011S-2021

替代Q/JZRW0011S-2020

### 植物冷冻干燥制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JZRW0011S-2021
备案号	221745S-2020
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

2021-01-08 发布

2021-01-09 实施

吉林省自然王国健康食品有限公司 发布

## 前言

本标准自实施之日起代替 Q/JZRW0011S-2020

本标准由吉林省自然王国健康食品有限公司提出

主要变化如下：

——将生产工艺中切片或切丁改为切片或不切片，将粉碎或不粉碎中不粉碎去掉；

——将规范性引用文件中添加 GB/T 29602-2013 固体饮料、GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范。

——将 4.2 感官要求状态中干燥的形态（片状、块状或粉末状），无虫蛀、无霉变，改为干燥的粉末状，无虫蛀、无霉变

——将规范性引用文件中添加《中国药典》2020 年版 一部、添加 GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料

——将 4.1 原料要求中 4.1.1 添加《中国药典》2020 年版 一部中五氯硝基苯、六氯苯、七氯（七氯、环氧七氯之和）、氯丹（顺式氯丹、反式氯丹、氧化氯丹之和）的规定。

——增加 4.5 微生物限量

——出厂检验项目增加大肠菌群、菌落总数

本标准适用于：吉林省自然王国健康食品有限公司

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》而编辑的。

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

# 植物冷冻干燥制品

## 1 范围

本标准适用于以人参（5年及5年以下人工种植）、枸杞、蓝莓、重瓣红玫瑰、沙棘、草莓、柠檬、百香果、树莓、蔓越莓等，以其中一种为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。本产品可作为食品加工用原料。

## 2 规范性引用文件

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4806.7	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 5009.4	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 食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 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 7101	食品安全国家标准 饮料
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	食品安全国家标准 枸杞
GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 23234	食品安全国家标准 沙棘
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27657	食品安全国家标准 树莓

GB/T 27658	食品安全国家标准 蓝莓
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370	食品安全国家标准 柠檬
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌的限量
NY 318	人参制品
NY/T 444	草莓
NY/T 750	百香果
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《中国药典》 2020 年版一部 人参
	卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定
	《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010 年第 3 号）
	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

### 3 分类

产品按原料不同可分为：人参冷冻干燥制品、枸杞冷冻干燥制品、蓝莓冷冻干燥制品、重瓣红玫瑰冷冻干燥制品、沙棘冷冻干燥制品、柠檬冷冻干燥制品、树莓冷冻干燥制品、草莓冷冻干燥制品、百香果冷冻干燥制品、蔓越莓冷冻干燥制品等。

#### 3.1 人参冷冻干燥制品

以人参（5 年及 5 年以下人工种植）为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

#### 3.2 枸杞冷冻干燥制品

以枸杞为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

#### 3.3 蓝莓冷冻干燥制品

以蓝莓为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

#### 3.4 重瓣红玫瑰冷冻干燥制品

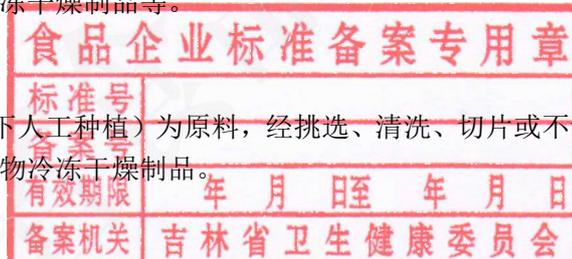
以重瓣红玫瑰为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

#### 3.5 沙棘冷冻干燥制品

以沙棘为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

#### 3.6 柠檬冷冻干燥制品

以柠檬为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。



### 3.7 树莓冷冻干燥制品

以树莓为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

### 3.8 草莓冷冻干燥制品

以草莓为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

### 3.9 百香果冷冻干燥制品

以百香果为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

### 3.10 蔓越莓冷冻干燥制品

以蔓越莓为原料，经挑选、清洗、低温预冷、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物冷冻干燥制品。

## 4 技术要求

### 4.1 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。

4.1.1 人参应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）和DBS 22/024、《中国药典》2020年版一部中五氯硝基苯、六氯苯、七氯（七氯、环氧七氯之和）、氯丹（顺式氯丹、反式氯丹、氧化氯丹之和）的规定。

4.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

4.1.4 重瓣红玫瑰应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。

4.1.5 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。

4.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

4.1.7 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。

4.1.8 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

4.1.9 百香果应符合 NY/T 750 的规定。

4.1.10 蔓越莓应符合应符合 GB 2762、GB 2763 中果浆和其他小粒水果的规定。

4.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 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	具有该品种应有的颜色	将样品 2g，置于白色磁盘中，在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质的检验，用嗅觉鉴别其气味，品尝辨别其滋味。
气味、滋味	具有该品种应有的滋味气味、无异味	
状态	干燥的粉末状，无虫蛀、无霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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
		人 参	水 果 类	
水分 (g/100g)	≤	12.0	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	6.0	-	GB 5009.4
人参总皂苷, g/100g	≥	2.0	-	GB/T 19506
注: 以上指标均按干品计。				

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目		限 量		检 验 方 法
		人 参	水 果 类	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.49	1.0	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5	0.05	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.06	-	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.06	-	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤	-	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	-	0.05	GB/T 5009.19
注: 以上指标均按干品计。				

## 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 (若非指定, 均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</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
霉菌计数, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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为指标可以接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。					

## 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。

### 7.2 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) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

a) 出厂检验：每批产品中随机抽取至少 10 个销售包装，供检验用。

b) 型式检验：从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

### 7.5 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。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

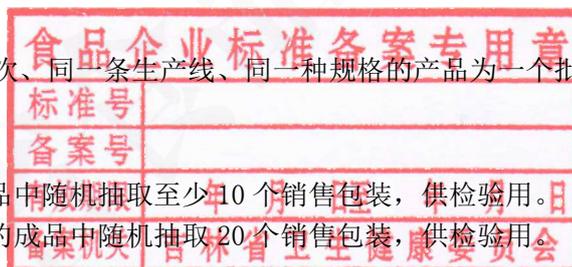
### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 食品名称：人参冷冻干燥制品

配料表（原料）：人参（5 年及 5 年以下人工种植）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司



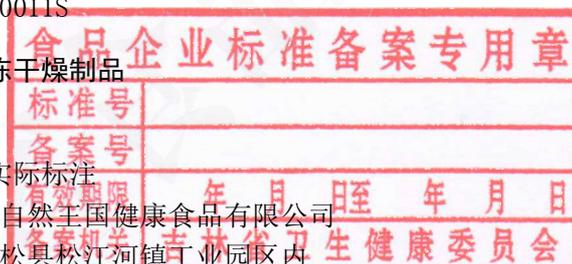
地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S  
 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用  
 注意事项：不宜与藜芦、五灵脂、萝卜同用。人参食用量≤3g 每天。

#### 8.1.2 食品名称：枸杞冷冻干燥制品

配料表（原料）：枸杞  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.3 食品名称：蓝莓冷冻干燥制品

配料表（原料）：蓝莓  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S



#### 8.1.4 食品名称：重瓣红玫瑰冷冻干燥制品

配料表（原料）：重瓣红玫瑰  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月

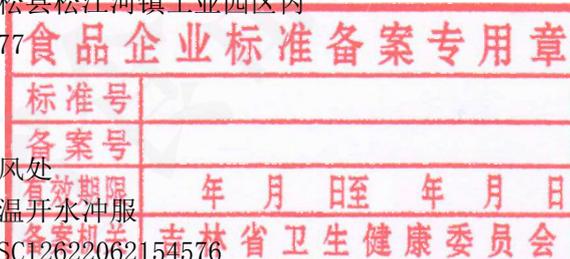
贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.5 食品名称：沙棘冷冻干燥制品

配料表（原料）：沙棘  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.6 食品名称：柠檬冷冻干燥制品

配料表（原料）：柠檬  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S



#### 8.1.7 食品名称：树莓冷冻干燥制品

配料表（原料）：树莓  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.8 食品名称：草莓冷冻干燥制品

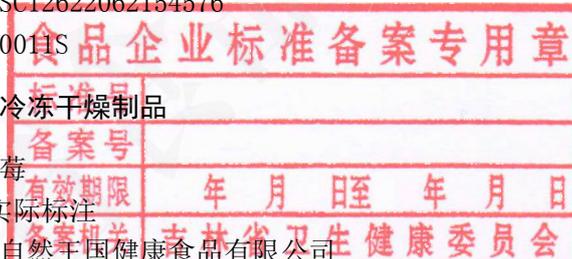
配料表（原料）：草莓  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.9 食品名称：百香果冷冻干燥制品

配料表（原料）：百香果  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S

#### 8.1.10 食品名称：蔓越莓冷冻干燥制品

配料表（原料）：蔓越莓  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林省自然王国健康食品有限公司  
 地址：吉林省白山市抚松县松江河镇工业园区内  
 联系方式：400-676-6777  
 生产日期：见包装  
 保质期：24个月  
 贮存条件：阴凉干燥通风处  
 食用方法：直接食用或温开水冲服  
 食品生产许可证编号：SC12622062154576  
 产品标准代号：Q/JZRW0011S



## 9 包装

包装袋选用塑料复合材料，应符合GB/T 28118的规定。  
 包装瓶应符合GB 4806.7的规定。  
 销售包装应符合GB 23350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。

外箱及相应的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运

## 10 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

## 11 保质期

在符合上述运输、贮存条件下，且包装完整未经启封的产品，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