

扫二维码下载电子版



Q/THJT

通化吉泰实业发展有限公司企业标准

Q/THJT0002S-2021

板栗肽液体饮品

| 食品企业标准备案专用章 | |
|-------------|-------------------------|
| 标准号 | Q/THJT0002S-2021 |
| 备案号 | 223259S-2021 |
| 有效期限 | 2021年09月14日至2024年09月13日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |

2021-09-03 发布

2021-09-13 实施

通化吉泰实业发展有限公司 发布

板栗肽液体饮品

1 范围

本标准适用于以水、板栗肽（板栗经木瓜蛋白酶水解制成板栗肽），添加或不添加人参（人工种植5年或4年生）、牡蛎、小麦、透明质酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、山梨酸钾，经煎煮、调配、分装、杀菌、包装等工艺制成的板栗肽液体饮品。属于其他饮料。

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 191 | 包装贮存图示标志 |
| GB 1351 | 小麦 |
| GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| GB 1886.174 | 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂 |
| GB 1886.234 | 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇 |
| GB 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| 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 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 4806.5 | 食品安全国家标准 玻璃制品 |
| GB 4806.9 | 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 |
| 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 5009.28 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |
| 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 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 22255 | 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定 |
| GB/T 22346 | 板栗质量等级 |

| | |
|--------------------|----------------------|
| GB/T 22492 | 大豆肽粉 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| GB 25531 | 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB/T 36003 | 镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐 |
| NY 318 | 人参制品 |
| QB/T 2763 | 涂覆镀锡（或铬）薄钢板 |
| QB/T 4576 | 透明质酸钠 |
| DBS22/24 | 食品安全国家标准 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 | 牡蛎 |
| 国家质检总局令第75号[2005] | 《定量包装商品计量监督管理方法》 |
| 国家质检总局令第123号[2009] | 《食品标识管理规定》 |
| 卫生部公告第17号[2012] | 新资源食品 人参（人工种植） |
| 国家卫健委公告第9号[2020] | 新食品原料 透明质酸钠 |

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 板栗肽为板栗（应符合 GB/T 22346 的规定）经木瓜蛋白酶水解制成，应参照 GB/T 22492 的规定执行。
- 3.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.3 人参为人工种植 5 年或 4 年生，应符合 DBS22/024 的规定。本产品每 100ml 添加人参 1 克。
- 3.1.4 牡蛎应符合《中国药典》（2020 年版）一部的规定。
- 3.1.5 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.6 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 及国家卫健委公告第 9 号[2020]的规定。本品每 100ml 添加透明质酸钠 100 毫克（包装规格 ≤ 50ml）；或每 100ml 添加透明质酸钠 20 毫克（包装规格 51-500ml）
- 3.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。
- 3.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.10 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 | 具有该产品应有的色泽 | 取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物 |
| 组织形态 | 液体均匀，允许有少量沉淀 | |
| 滋、气味 | 具有本品固有的滋味、气味，无异味 | |
| 杂质 | 不得有肉眼可见的外来杂质 | |

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 | |
|------------------------|-----|------|-----------------|
| 肽含量, (g/100mL) | ≥ | 0.3 | GB/T 22492 附录 B |
| 人参总皂苷 ^a , % | ≥ | 0.02 | NY 318 附录 B |

注: a 仅适用于添加人参的产品

3.4 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 | |
|-------------------------------|-----|------|------------|
| 铅 (以Pb计), mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 锡 (以Sn计) ^a /(mg/L) | ≤ | 150 | GB 5009.16 |

a仅适用于金属罐装产品

3.5 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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/ml) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/ml) | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 酵母/(CFU/ml) ≤ | | | 20 | | GB 4789.15 |
| 霉菌/(CFU/ml) ≤ | | | 20 | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌/(CFU/25mL) | 5 | 0 | 0 | | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/ml) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

| 品 种 | 使用功能 | 使用量 | 残留量 | 检验方法 |
|--------------|------|-----------|-----------|------------|
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) | 防腐剂 | ≤0.5g/kg | ≤0.5g/kg | GB 5009.28 |
| 三氯蔗糖 (蔗糖素) | 甜味剂 | ≤0.25g/kg | ≤0.25g/kg | GB 22255 |
| 木糖醇 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | - | - |

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 和 GB 12695 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、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)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 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。

6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 300mL (不低于 5 个最小销售包装) 的成品进行检测。

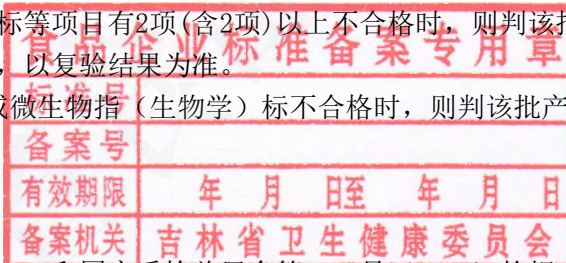
6.5 判定规则

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项卫生（安全）或微生物指（生物学）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、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

7.1 标签式样

食品名称：板栗肽液体饮品

配料表（原料）：水、板栗（肽）、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、牡蛎、小麦、透明质酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、山梨酸钾（按生产实际标示）

净含量/规格：依据市场需求而定。

生产日期：

保质期：24 个月。

贮存条件：密封，置阴凉干燥处。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THJT0002S

生产者和（或）经销者的名称：

地址和联系方式：

食用量：透明质酸钠食用量≤200 毫克/天，本品每 100ml 添加透明质酸钠 100 毫克（包装规格≤50ml），或每 100ml 添加透明质酸钠 20 毫克（包装规格 51-500ml）；人参食用量≤3 克/天，本品每 100ml

添加人参 1 克。

不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家规定标注。

7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

| 项 目 | 每 100 毫升 (mL) | NRV% |
|-------|---------------|------|
| 能量 | 349 千焦 (kJ) | 4% |
| 蛋白质 | 0.5 克 (g) | 1% |
| 脂肪 | 0 克 (g) | 0% |
| 碳水化合物 | 18.5 克 (g) | 6% |
| 钠 | 0 毫克 (mg) | 0% |

8 包装

内包装采用玻璃瓶或金属罐装，应符合 GB 4806.5、GB/T 36003 或 QB/T 2763 的规定。

商品包装应符合 GB 23350 的规定。

产品外包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定产品。

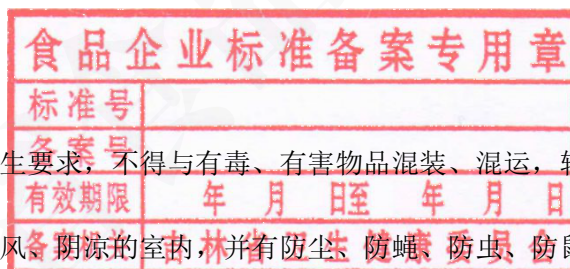
包装应完整、严密、牢固、无破损。

9 贮存与运输

密封，置阴凉干燥处。

运输工具应符合食品卫生要求，不得与有毒、有害物品混装、混运，轻装轻卸，注意防晒、雨淋，防止人为损坏。

产品应贮存在干燥、通风、阴凉、避光的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混贮。纸箱不得直接接触地面，产品距地不得小于 10cm，离墙不得小于 20cm。



10 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。