

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/THJT0003S-2021

人参复合菌肽液体饮品

| 食品企业标准备案专用章 | |
|-------------|-------------------------|
| 标准号 | Q/THJT0003S-2021 |
| 备案号 | 223260S-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

人参复合菌肽液体饮品

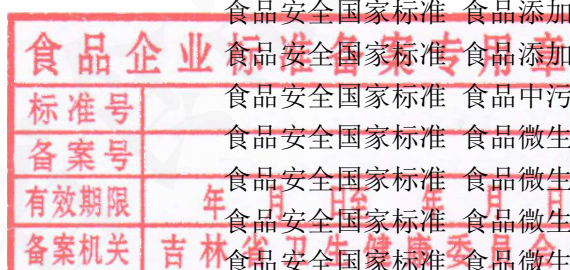
1 范围

本标准适用于以水、人参（人工种植5年或4年生）、蛹虫草、榛蘑（蜜环菌）、香菇、姬松茸、黑木耳、茯苓、猴头菇为主要原料，经木瓜蛋白酶水解后，添加或不添加牡蛎、生姜、乌梅、橘皮、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、三氯蔗糖、山梨酸钾，经植物原料清洗、提取、配制、灌装等工艺加工制成的人参复合菌肽液体饮品，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/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| 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 4806.5 | 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 6192 | 黑木耳 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB 7096 | 食品安全国家标准 食用菌及其制品 |
| 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/T 20881 | 低聚异麦芽糖 |
| GB/T 20882 | 果葡糖浆 |



| | |
|---------------------|--------------------------|
| 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 22492 | 大豆肽粉 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| GB/T 23528 | 低聚果糖 |
| GB 25531 | 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖 |
| GB 25594 | 食品安全国家标准 食品加工用酶制剂 |
| 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 食品中致病菌限量 |
| GB/T 30383 | 生姜 |
| GB/T 36003 | 镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐 |
| GH/T 1013 | 香菇 |
| LY/T 2465 | 榛蘑 |
| NY 318 | 人参制品 |
| QB/T 2763 | 涂覆镀锡（或铬）薄钢板 |
| 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 | 茯苓、牡蛎、乌梅、橘皮 |
| 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） |
| 国家卫生计生委公告第10号[2014] | 新食品原料 蛹虫草 |

3 技术要求

3.1 原辅料要求

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 人参为人工种植5年或4年生，应符合DBS22/024的规定。本产品人参添加量：每100ml添加人参0.5克。
- 3.1.2 蛹虫草应符合国家卫计委公告2014年第10号的规定。
- 3.1.3 榛蘑应符合LY/T 2465的规定。
- 3.1.4 香菇应符合GH/T 1013的规定。
- 3.1.5 姬松茸、猴头菇应符合GB 7096的规定。
- 3.1.6 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 3.1.7 木瓜蛋白酶应符合GB 25594的规定。
- 3.1.8 茯苓、牡蛎、乌梅、橘皮应符合《中国药典》（2020年版）一部的规定。
- 3.1.9 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 3.1.10 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 3.1.11 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 3.1.12 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.13 三氯蔗糖应符合GB 22255的规定。
- 3.1.14 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.15 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。

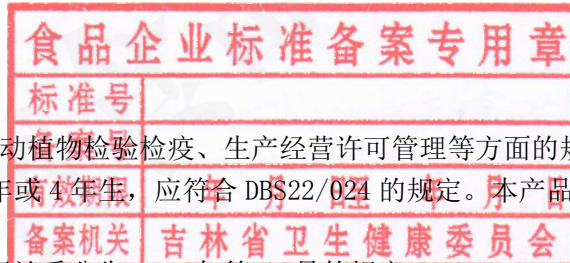


表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|------------------|--|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 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，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 | 无正常视力可见的外来杂质 | |

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) | ≥ | 0.2 | GB/T 22492 附录 B |
| 人参总皂苷，% | ≥ | 0.01 | NY 318 附录 B |

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 微生物指标

应符合表4的规定。

| 项 目 | 表4 微生物指标 | | | | 检验方法 |
|------------------|----------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | 采样方案及限量 | | | | |
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/ml) | 5 | 2 | 10 ¹ | 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 |

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

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 |

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

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

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 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 2 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

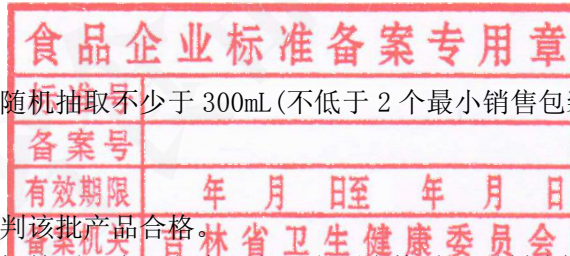
食品名称：人参复合菌肽液体饮品

配料表：水、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、蛹虫草、榛蘑（蜜环菌）、香菇、姬松茸、黑木耳、茯苓、猴头菇、牡蛎、生姜、乌梅、橘皮、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、三氯蔗糖、山梨酸钾（按生产实际标示）

净含量：依据市场需求而定

产品标准代号：Q/THJT0003S

食品生产许可证编号：



生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式：

生产日期：见喷码 保质期：24 个月

贮存条件：密封，置阴凉干燥处

人参食用量≤3 克/天，本产品每 100ml 使用人参 0.5 克，不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。

蛹虫草不适宜人群：婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者。

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 | 167 千焦 (kJ) | 2% |
| 蛋白质 | 0.6 克 (g) | 1% |
| 脂肪 | 0 克 (g) | 0% |
| 碳水化合物 | 8.5 克 (g) | 3% |
| 钠 | 0 毫克 (mg) | 0% |

8 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。

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。

外包装用瓦楞纸箱，箱外用封口纸或打包带。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定要求。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

产品运输工具要清洁卫生、干燥、无异味、无污染；产品运输过程中应避免强烈震荡、挤压、暴晒、雨淋、冰冻；严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击或挤压。包装箱叠放高度不超过 8 层。

10 贮存

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。

11 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期为 24 个月，