

扫二维码下载电子版



Q/JLBK

吉林省特医食品生物科技有限公司企业标准

Q/JLTS0037S-2022

叶黄素酯决明子饮品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTS0037S-2022
备案号	220405S-2022
有效期限	2022年02月25日至2025年02月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-02-08 发布

2022-02-18 实施

吉林省特医食品生物科技有限公司 发布

叶黄素酯决明子饮品

1 范围

本标准适用于以水、L-阿拉伯糖、叶黄素酯、决明子、黑果腺肋花楸果、万寿菊提取物、蓝莓、越橘提取物、马基莓粉、枸杞子、南瓜粉、山梨酸钾、柠檬酸为原辅料，决明子、黑果腺肋花楸果、蓝莓、枸杞子经提取、分离、浓缩后添加山梨酸钾、叶黄素酯、万寿菊提取物、越橘提取物、马基莓粉、南瓜粉、加或不加（L-阿拉伯糖、柠檬酸），经调配、灌装、灭菌、包装等工艺加工制成的植物饮料叶黄素酯决明子饮品。

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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.2	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品

GB/T 27658	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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
T/CCCMHPTE 1.25	植物提取物 越橘提取物
T/CCCMHPTE 1.41	植物提取物 万寿菊提取物
原卫生部2008年第12号公告	L-阿拉伯糖 叶黄素酯
原卫生部2018年第10号公告	黑果腺肋花楸果
《中国药典》一部	决明子 枸杞子
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)	《食品标识管理规定》

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 L-阿拉伯糖、叶黄素酯应符合原卫生部2008年第12号公告，叶黄素酯食用限量 ≤ 12 毫克/天；每100克添加本品小于5克。
- 3.1.2 黑果腺肋花楸果应符合原卫生部2018年第10号公告，食用限量 ≤ 10 克/天（以鲜品计）；每100克添加本品小于50克。
- 3.1.3 南瓜粉、马基莓粉应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.4 决明子、枸杞子应符合《中国药典》一部的规定。
- 3.1.5 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 3.1.6 万寿菊提取物应符合T/CCCMHPTE 1.41的规定。
- 3.1.7 越橘提取物应符合T/CCCMHPTE 1.25的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合GB5749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	本品应有的色泽	取一定量的被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、辨别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物
组织形态	均匀液体，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
固形物 [@] (g/L)	≥ 0.5	GB/T 12143
[@] 来源于植物提取物的固形物，不包括辅料来源的固形物		

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	≤ 0.29	GB 5009.12

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
霉菌和酵母菌计数，CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

注 1：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2：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
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	—	—
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	0.5g/kg	0.5g/kg	—

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 GB12695 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、净含量和菌落总数、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

产品按GB/T 2828.1和GB/T 2829规定的方法抽样。
每批随机抽取6瓶（盒、袋）样品。

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、GB 28050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：叶黄素酯决明子饮品

配料表（原料）：水、L-阿拉伯糖、叶黄素酯、决明子、黑果腺肋花楸果、万寿菊提取物、蓝莓、越橘提取物、马基莓粉、枸杞子、南瓜粉；叶黄素酯食用限量≤12毫克/天；黑果腺肋花楸果食用限量≤10克/天（以鲜品计）

净含量/规格：

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：

保质期：24个月

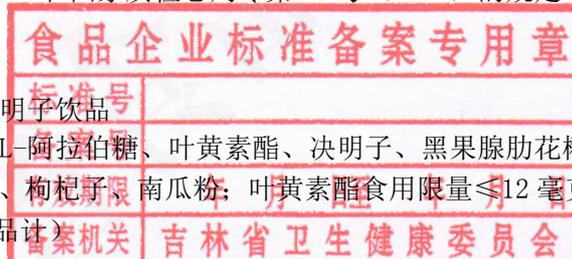
贮存条件：密封，置阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLTS0037S-2022

其他需要标示的内容：婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用

说明：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相关法规规定标注



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	501 千焦 (KJ)	6%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	1.3 克 (g)	2%

表 6 续 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (ml)	NRV%
碳水化合物	17.0 克 (g)	6%
钠	0 毫克 (mg)	0%

8 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 15267和GB/T 28118的规定，包装应严密、无泄漏。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

产品密封，阴凉干燥处保存。产品堆放必须距离墙、地面 20cm 以上，不得与有害物质混存，防止潮湿。

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染，运输时不得与有毒有害、有腐蚀性的货物混装混运。运输中防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬、轻放。

在符合本标准规定条件下，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