

扫二维码下载电子版



Q/BYPZ

吉林省北药品正生物科技有限公司企业标准

Q/BYPZ0036S-2022

五黑精椹膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/BYPZ0036S-2022
备案号	223539S-2022
有效期限	2022年09月26日至2025年09月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-09-07 发布

2022-09-27 实施

吉林省北药品正生物科技有限公司 发布

五黑精榭膏

1 范围

本标准适用于以黑果腺肋花楸、黑芝麻、黑豆、黑米、黑枸杞、黄精、桑榭、核桃仁、花生、葵花籽仁、红枣、红参为原料，蜂蜜为辅料，添加食品添加剂苹果酸、甜菊糖苷和山梨酸钾，经粉碎、称量、提取、过滤、浓缩、混合、分装、包装加工制成的其他食品五黑精榭膏。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1532	花生
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.355	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
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 4806.7	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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5835	红枣
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 10789	饮料通则
GB/T 11761	黑芝麻
GB/T 11764	葵花籽仁
GB/T 12143	饮料通用分析方法
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 14963		蜂蜜
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 苹果酸
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
LY/T 1922		核桃仁
NY 318		人参制品
NY/T 832		黑米
DBS22/024		红参
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》一部（2020版）		黑豆 黄精 桑椹
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
国家卫生健康委员会公告（2018）第10号	新食品原料	黑果腺肋花楸果
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）		

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 黑果腺肋花楸应符合国家卫生健康委员会公告（2018）第10号文件的规定，推荐食用量 $\leq 10\text{g}/\text{天}$ 。
- 3.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.3 黑豆、黄精、桑椹应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.4 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.5 黑枸杞应符合 GB 2762、GB 2763 中浆果和其他小粒水果的规定。
- 3.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.7 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.8 葵花籽仁应符合 GB/T 111764 中葵花籽仁的规定。
- 3.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.10 红参(人工种植五年生)应符合 DBS22/024 中红参的规定，人参食用量 $\leq 3\text{g}/\text{天}$ 。
- 3.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.12 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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	深棕色至深褐色	取适量被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、
组织形	流体至半流体，允许有少量沉淀	

表 1 续 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋、气味	有本品固有的滋味、气味，无异味	组织形态、鉴别气味、杂质等， 然后用温开水漱口，品尝滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	5.0	GB/T 12143
人参总皂苷，%	≥	0.02	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	≤	0.29	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	食品企业标准备案专用章				检验方法
	标准号	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母，CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	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
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量添加	-	GB 8270 附录A
苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量添加	-	GB 25544 附录A
山梨酸钾	抗氧化剂、防腐剂	0.5g/L山梨酸钾计	≤0.5g/L	GB 5009.28

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 12695、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、净含量、可溶性固形物、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

每批产品随机抽取样品，平均分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。抽样数量满足检验和被查的需要。

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：五黑精榭膏

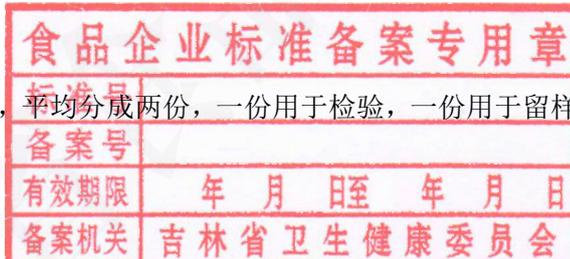
配料表（原料）：黑果腺肋花楸、黑芝麻、黑豆、黑米、黑枸杞、黄精、桑榭、核桃仁、花生、葵花籽仁、红枣、红参、蜂蜜、苹果酸、甜菊糖苷、山梨酸钾

净含量/规格：根据市场实际需求调整

生产企业：吉林省北药品正生物科技有限公司

生产地址：长春市北湖科技开发区北展街 1588 号

产地：吉林省长春市



联系方式：0431-80525756

生产日期：见外包装

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：SC10622010854696

产品标准代号：Q/BYPZ0036S

其他需要标示的内容：每天人参食用量 \leq 3g/天，本品每 100mL 添加红参 1.25g。孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

黑果腺肋花楸推荐食用量：10g/天（以鲜品计），孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，本品每 100mL 含黑果腺肋花楸鲜果 7.5g 或果干 2.3g

注意事项：本品不宜与藜芦、五灵脂同用

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (mL)	NRV%
能量	1677 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	4.0 克 (g)	7%
脂肪	0.6 克 (g)	1%
碳水化合物	94.0 克 (g)	31%
钠	53 毫克 (mg)	3%

8 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 9683 和 GB/T 28118 的规定；采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

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。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



9 保质期

在本标准规定储存条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。