

备案号：44010137S-2021
备案日期：2021年02月07日
备案有效期：伍年

Q/NPGS

广东省食品安全企业标准

Q/NPGS 0177S-2020

红参饮品

2020—12—11 发布

2020—12—30 实施

纽斯葆广赛（广东）生物科技股份有限公司 发布

前 言

标准的编写格式参照了 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由纽斯葆广赛（广东）生物科技股份有限公司提出。

本标准由纽斯葆广赛（广东）生物科技股份有限公司起草。

本标准起草人：王祝彬

本标准于 2020 年 12 月 11 日首次发布。

红参饮品

1 范围

本标准规定了红参饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、红参浸膏为主要原料，选择性添加阿胶、燕窝肽粉、雪莲培养物、人参（人工种植）粉、 γ -氨基丁酸、银耳多糖、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、壳寡糖、雨生红球藻虾青素微囊粉、鱼胶原蛋白肽、抗性糊精、黑果腺肋花楸果浓缩汁、野生蓝莓浓缩汁、黑莓浓缩汁、红树莓浓缩汁、浓缩苹果汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、石榴浓缩汁、血橙浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红葡萄浓缩汁、白葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁、诺丽果浆、针叶樱桃果浓缩粉、阿萨伊果粉、红石榴浓缩粉、血橙浓缩粉、红葡萄浓缩粉、赤藓糖醇、黑糖、低聚异麦芽糖粉、低聚果糖、低聚半乳糖、水苏糖、菊粉、葡萄糖酸亚铁、甜菊糖苷、三氯蔗糖、蜂蜜、罗汉果甜苷、维生素C、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精，经调配、罐装、灭菌、灯检、外包装加工而成的红参饮品。

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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1903.10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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限

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷饮冻品、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 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 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 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 QB/T 4260 水苏糖
 T/SFABA 4 银耳多糖
 BB/T 0034 铝防盗瓶盖
 JJF 1070 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(2005)第 75 号 《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(2009)第 123 号 《食品标识管理规定》
 国家卫计委(原卫生部)2008 年第 20 号公告《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2009 年第 5 号公告《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2009 年第 12 号公告《关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2010 年第 9 号公告《批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2010 年第 17 号公告《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2013 年 第 1 号公告《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2012 年第 16 号公告《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2012 年第 17 号公告《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2014 年第 6 号公告《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2014 年第 20 号公告《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2017 年第 7 号公告《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》
 国家卫计委(原卫生部)2018 年第 10 号公告《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告》
 《中华人民共和国药典》2020 年 一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 红参浸膏

应符合国家卫健委（原卫生部）2012 年第 17 号公告、附录 A 的规定。

3.1.3 燕窝肽粉

应符合附录 B 的要求。

3.1.4 雪莲培养物

应符合国家卫健委（原卫生部）2010 年第 9 号公告的规定。

3.1.5 γ -氨基丁酸

应符合国家卫健委（原卫生部）2009 年第 12 号公告的规定。

3.1.6 银耳多糖

应符合 T/SFABA 4 的规定。

3.1.7 人参（人工种植）粉

应符合国家卫健委（原卫生部）2012 年第 17 号公告的规定。

3.1.8 酵母 β -葡聚糖

应符合国家卫健委（原卫生部）2010 年第 9 号公告的规定。

3.1.9 燕麦 β -葡聚糖

应符合国家卫健委（原卫生部）2014 年第 20 号公告的规定。

3.1.10 N-乙酰神经氨酸

应符合国家卫健委（原卫生部）2017 年第 7 号公告的规定。

3.1.11 壳寡糖

应符合国家卫健委（原卫生部）2014 年第 6 号公告的规定。

3.1.12 雨生红球藻虾青素微囊粉

应符合国家卫健委（原卫生部）2010 年第 17 号和附录 C 的规定。

3.1.13 鱼胶原蛋白肽

应符合 GB 31645 的规定。

3.1.14 抗性糊精

应符合国家卫健委（原卫生部）2012 年第 16 号公告的规定。

3.1.15 野生蓝莓浓缩汁、黑莓浓缩汁、红树莓浓缩汁、浓缩苹果汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、石榴浓缩汁、血橙浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红葡萄浓缩汁、白葡萄浓缩汁、百香果浓缩汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.16 黑果腺肋花楸果浓缩汁

应符合国家卫健委（原卫生部）2018 年第 10 号公告和 GB 17325 的规定。

3.1.17 诺丽果浆

应符合国家卫健委（原卫生部）2010 年第 9 号的规定。

3.1.18 针叶樱桃果浓缩粉、阿萨伊果粉、红石榴浓缩粉、血橙浓缩粉、红葡萄浓缩粉

应符合 GB/T 29602 的规定。阿萨伊果粉还有符合国家卫健委（原卫生部）2013 年第 1 号的规定。

3.1.19 赤藓糖醇

应符合 GB 26404 的规定。

3.1.20 黑糖

应符合 GB 13104 的规定。

3.1.21 低聚异麦芽糖粉

应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.22 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.23 低聚半乳糖

应符合国家卫健委（原卫生部）2008 年第 20 号公告的规定。

3.1.24 水苏糖

应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.25 菊粉

应符合国家卫健委（原卫生部）2009 年第 5 号公告的规定。

3.1.26 葡萄糖酸亚铁

应符合 GB 1903.10 的规定。

3.1.27 甜菊糖苷

应符合 GB 8270 的规定。

3.1.28 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的规定。

3.1.29 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

3.1.30 罗汉果甜苷

应符合 GB 1886.77 的规定。

3.1.31 维生素 C

应符合 GB 14754 的规定。

3.1.32 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.33 L-苹果酸

应符合 GB 1886.40 的规定。

3.1.34 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.35 果胶

应符合 GB 25533 的规定。

3.1.36 黄原胶

应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.37 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.38 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.39 阿胶

应符合《药典》2020 年一部的规定。

3.1.40 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽

滋味及气味	具有该品种应有的风味
组织形态	均匀液体，静止后允许有沉淀
杂质	正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.05

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 指示菌限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
霉菌，CFU/mL ≤	15			
酵母，CFU/mL ≤	20			
注1：样品的采样及处理按GB 4789.1、GB/T 4789.21执行。				

表4 致病菌限量

致病菌限量	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL
沙门氏菌	5	0	0	—
注1：样品采样及处理按GB 4789.1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。				

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695 、GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

按GB 7101 规定的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌、酵母按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产时间、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样方法

采用随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于产品质量追溯检验要求的量进行检验，剩余样品留存备查。定量包装产品净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定进行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.3.2 每批产品应由公司品管部按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制定型鉴定；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 更换主要设备时；
- d) 停产三个月后，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家质量监督机构要求进行该项的检验。

6.4.2 型式检验项目为本标准要求中的全部项目及标签。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的，判定该批产品为合格品。如有一项或一项以上（微生物指标除外）不符合本标准，允许在同批产品中加倍抽样复检不合格项目，复检以一次为限，复检后仍不符合本标准时，判定整批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

包装容器上的标签和标志应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。含新食品原料的产品标签还应符合国家卫生健康委（原卫生部和卫生计生委）有关公告及相关标准中标签、标识的要求。

7.2 包装

7.2.1 产品所用的包装材料应符合相应国家标准的要求和有关规定。以后可根据市场发展需要，发展新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

7.2.2 玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求。

7.2.3 铝防盗瓶盖应符合 BB/T 0034 的要求。

7.2.4 复合膜应符合 GB 4806.7 的要求。

7.2.5 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

成品运输时，注意防压、防水、防晒，装运过程严禁与有毒、有害、有异味的物品混装。装卸时应轻装轻卸。

7.4 贮存

产品应在清洁、卫生、阴凉干燥的仓库内，离墙 30cm 以上，离地 10cm 以上存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品混放。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
红参浸膏质量要求

A1 红参浸膏

定义：以红参（5 年生，人工种植）为原料，经水提浓缩、杀菌、过滤、灌装等生产工艺加工而成的红参浸膏。

A2 应符合附表 A.1、附表 A.2 的规定

附表 A.1 红参浸膏质量标准

项 目	指 标
色泽	深褐色或褐色
组织形态	粘稠度较大的液态，允许有少量沉淀
滋、气味	红参应有的滋味，浓郁香气、柔和，微苦、无异味
杂质	无肉眼可见的杂质
可溶性固形物，%	≥ 60.0
人参总皂苷，%	≥ 3.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.49

附表 A.2 红参浸膏质量标准

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	100	10000
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
霉菌，CFU/g ≤	20			
霉菌，CFU/g ≤	20			
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
注 1：样品的采样及处理按照 GB 4789.1 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				

注：本附录出自吉林韩正人参有限公司备案企业标准《Q/JLHZ 0014S-2019》。

附录 B
(规范性附录)
燕窝肽粉质量要求

B.1 燕窝肽粉

定义：以燕窝为原料，添加或不添加麦芽糊精，经蛋白酶酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的燕窝肽粉。

B.2 应符合附表 A.1 的规定

附表 B.1 燕窝肽粉质量标准

项 目		要 求			
色泽		具有本产品应有的色泽			
滋味、气味		具有本产品应有的滋味和气味，无异味			
状态		无肉眼可见其他外来杂质			
蛋白质（以干基计），%	≥	15.0			
水分，%	≤	8.0			
灰分，%	≤	7.0			
相对分子质量小于 10000u 的蛋白质水解物所占比例/%	≥	10.0			
铅（Pb），mg/kg	≤	0.9			
项 目		采样方案及限量			
		n	c	m	M
菌落总数，CFU/g		5	2	100	10000
大肠菌群，CFU/g		5	2	10	100
霉菌，CFU/g	≤	50			
沙门氏菌，/25g		5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g		5	1	100	1000
注 1：样品的采样及处理按照 GB 4789.1、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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

注：本附录出自供应商的企业标准《Q/HRB 0013S-2019》。

附录 C (规范性附录)

雨生红球藻虾青素微囊粉质量要求

C.1 雨生红球藻虾青素微囊粉

定义：以选育优良的雨生红球藻藻泥，或雨生红球藻藻泥经过干燥工艺制成的雨生红球藻粉为主要原料，经过破壁、溶剂提取、纯化和浓缩形成虾青素油树脂，使用或不使用低聚麦芽糖、蔗糖、葡萄糖、玉米淀粉等辅料，添加或不添加明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E、抗坏血酸钠、抗坏血酸、羟丙基甲基纤维素、琼脂、二氧化硅等，经过乳化、喷雾干燥等工艺制成的食品配料雨生红球藻虾青素微囊粉。

C.2 应符合附表 A.1 的规定

附表 C.1 雨生红球藻虾青素微囊粉质量标准

附录 C.1 南王红球藻干青紫微囊粉质量标准					
目 录		要 求			
组织状态		粉末或颗粒粉末			
色泽		红色或暗红色			
滋味、气味		具有该产品固有气味和滋味， 无异味			
杂质		无肉眼可见外来杂质			
总虾青素含量（以全反式虾青素计），%		≥	0.3		
全反式虾青素含量，%		≥	0.15		
水分，%		≤	8.0		
灰分，%		≤	7.0		
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.8		
项 目		采样方案及限量			
		n	c	m	M
菌落总数，CFU/g		5	2	1000	50000
大肠菌群，CFU/g		5	2	10	100
霉菌，CFU/g		≤	50		
沙门氏菌，/25g		5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g		5	1	100	1000
注 1：样品的采样及处理按照 GB 4789.1 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

注：本附录出自供应商的企业标准 Q/DYN 0013S-2017。