

# Q/JLZB

# 吉林省君芝补药业有限公司企业标准

Q/JLZB0002S-2023

# 红参浸膏

### 食品企业标准备案专用章

标准号 Q/JLZB0002S-2023

冬 安 县 2211559-2023

有效期限 2023年 04月 10 日至 026年 04月 09 日

备案机关 | 吉 林 省 卫 生 健 康 委 员 会

2023-03-22 发布 2023-03-22 实施

吉林省君芝补药业有限公司 发布

## 前言

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》而编辑的。

本标准适用于以下企业: 吉林省怡生对外贸易有限公司、延边锦韵健康科技有限公司

| IN HH T | L -1L ' | M) 1 hr | 出フ | e 7 / | 11 平 |
|---------|---------|---------|----|-------|------|
| 标准号     |         |         |    |       |      |
| 备案号     |         |         |    |       |      |
| 有效期限    | 年       | 月       | 旺  | 年     | 1 1  |
| 备案机关    | 吉林      | 省卫      | 生健 | 康委    | 员 会  |

### 红参浸膏

#### 1 范围

本标准适用于以红参(人工种植5年生)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(食品生产许可分类为其他食品)。

#### 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)适应于本文件。

|              | 《取别版本(巴伯///有的形成平) 起应 1 本文 [ 。 |
|--------------|-------------------------------|
| GB/T 191     | 包装储运图示标志                      |
| 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 4889.15   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数    |
| GB 4806.4    | 食品安全国家标准 陶瓷制品                 |
| GB 5009.12   | 食品 介 ★食品安全国家标准 ★食品中铅的测定       |
| GB 5749      | 标准号生活饮用水卫生标准                  |
| GB/T 6543    |                               |
| GB 7101      | 各案号 食品安全国家标准 饮料               |
| GB 9683      | 有效期限  复合食品包装袋卫生标准  日          |
| GB/T 12143   | 备案机关 吉 饮料通用分析 劈法 委 员 会        |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范           |
| GB/T 19506   | 地理标志产品 吉林长白山人参                |
| GB 23350     | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品             |
| 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             |
| NY 318-1997  | 人参制品                          |
| DBS22/ 024   | 食品安全地方标准 食品用原料人参              |
| JJF 1070     | 定量包装商品净含量计量检验规则               |
| 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               |
|              |                               |

#### 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 红参(人工种植、5年生)应符合 DBS22/024-2014 的规定,100g 本品中含红参 200g。
- 3.1.2 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   | 深褐色或褐色             | 取5g样品于白色瓷盘上,  |
| 组织形态 | 粘稠度较大的液体,允许有少量的沉淀  | 自然光下肉眼观察其色    |
| 滋、气味 | 红参应有的香气味,柔和、微苦、无异味 | 泽、组织形态、杂质。用   |
| 杂质   | 无肉眼可见的杂质           | 100℃左右蒸馏水冲溶稀  |
|      |                    | 释后,立即嗅其香气,辨   |
|      |                    | 其滋味,静置2min后,看 |
|      |                    | 是否有肉眼可见杂质。    |

#### 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,%  | $\Rightarrow$ | 60. 0 | GB/T 12143     |
| 人参总皂苷,%   | $\geqslant$   | 3.0   | GB/T 19506 附录B |
| 3.4 污染物限量 | 食品企业标准备       | 案专用章  |                |

|                | 标准号        |   |
|----------------|------------|---|
| 应符合表 3 的规定。    | 备案号        |   |
|                | 古沙斯阳       | 表。3 污染物限量                                     |
| 项              | 百及州水       | 十   |
| -7             | を中サル       | <b>中 4                                   </b> |
| 铅(以Pb计), mg/kg | <b>首</b> 条 | 古外省上《生健康会200 会                                |
|                |            | ·   |

检验方法 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             |        | 采样方案及限量                    |    |          |        |            | 检验方法       |                  |
|-----------------|--------|----------------------------|----|----------|--------|------------|------------|------------------|
|                 |        | n                          |    | С        | m      |            | М          |                  |
| 菌落总数, cfu/ml    | $\leq$ | 5                          |    | 1        | 10     | 2          | $10^{4}$   | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, MPN/100ml | $\leq$ | 5                          |    | 1        | 1      |            | 10         | GB 4789.3 中平板计数法 |
| 霉菌计数, cfu/ml    | $\leq$ |                            | 20 |          |        |            |            | GB 4789.15       |
| 酵母, cfu/ml      | $\leq$ | 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) |    |          |        | 检验方法       |            |                  |
|                 |        | n                          | С  | m        |        |            | M          |                  |
| 沙门氏菌            |        | 5                          | 0  | 0        |        |            |            | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌         |        | 5                          | 1  | 100 CFU/ | g (mL) | 1000       | CFU/g (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。

#### 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 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、人参总皂苷、菌落总数、大肠杆菌。

#### 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勒时品企业标准备案专用章
- (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

样品在成品中按批次随机抽样,样品数量以检验类型的实际需要来确定。

#### 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:红参浸膏

配料表 (原料): 红参 (人工种植5年生)

净含量/规格:按照实际生产规格制定

企业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: 阴凉干燥处。 食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLZB0002S-2023

其他需要标示的内容:每件标签应明示食用方法等说明。标签上表示:红参日食用量为3克以内,红参浸膏100克产品中含红参200克:孕妇、哺乳期妇女及14岁以下儿童不宜食用。

#### 7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 939 千焦(KJ)   | 11%  |
| 蛋白质   | 10.0克(g)     | 17%  |
| 脂肪    | 0.9 克(g)     | 2%   |
| 碳水化合物 | 43. 3 克(g)   | 14%  |
| 钠     | 5 毫克(mg)     | 0    |

#### 8 包装

# 食品企业标准备案专用章

包装袋选用纸塑复合材料或陶瓷材料,应符合GB 9683、GB/T 28118或GB 4806.4的规定。

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。从 4 7 4 億 康 委 员 会

#### 9 保质期

保质期为24个月。