

扫二维码下载电子版



Q/JLWY

吉林省维伊康生物科技有限公司企业标准

Q/JLWY0021S-2023

代替Q/JLWY0021S-2019

人参石榴饮品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLWY0021S-2023
备案号	221215S-2023
有效期限	2023年04月10日至2026年04月09日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-3-27 发布

2023-3-27 实施

吉林省维伊康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/JLWY0021S-2019《人参石榴饮品》

本标准与 Q/JLWY0021S-2019 相比，主要变化如下：

- 2 规范性引用文件 修改了部分规范性引用文件及名称；
- 3 技术要求 修改了表 4 致病菌限量要求中的部分内容；
- 8 包装 修改了“包装”的描述；

首次备案时间：2020 年 3 月 23 日

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

人参石榴饮品

1 范围

本标准适用于以饮用水、人参浸膏（以人工种植、4年或5年生生晒参为原料）、石榴浓缩汁为原料、添加或不添加蜂蜜、桂花粉、银耳粉、菊粉、木糖醇、白砂糖、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、杀菌等生产工艺加工而成的人参石榴饮品。（其他类饮料）

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/T 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 4789.15	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 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 5009.279	食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定
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 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/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	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 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/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31326	植物饮料
NY 318	人参制品
DBS 22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
Q/HJSW0003S	吉林省宏久生物科技公司《食品原料人参提取物（浸膏、浸膏粉）》
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告2009年第5号	《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
卫生部公告2012年第17号	《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
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 人参浸膏（以人工种植、4年或5年生生晒参为原料）应符合吉林省宏久生物科技公司《食品原料人参提取物（浸膏、浸膏粉）》Q/HJSW0003S的规定。每100mL产品中添加人参浸膏0.1g（每100g人参浸膏添加生晒参500g）。
- 3.1.2 石榴浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 3.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.4 桂花粉应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.5 银耳粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.6 菊粉应符合《卫生部公告2009年第5号》的规定。菊粉食用量为≤15克/天，本品每100mL添加菊粉3克。
- 3.1.7 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.9 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.10 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.11 饮用水应符合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	红色、深红色或棕色	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
组织形态	呈液态，状态均匀，允许有少量沉淀	
滋、气味	味酸甜，无异味，无异嗅	
杂质	无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	检验方法	
固形物, g/L	≥	0.2	GB/T 31326
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/kg	≤0.04	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	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
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
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/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	$\leq 0.5\text{g/kg}$	$\leq 0.5\text{g/kg}$	GB 5009.28
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	—	GB 5009.279

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、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

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取检验用样品和备用样品。样品总量不应少于 3L，如果样品总量不足时，应适量按比例增加抽取。一式两份，一份检验，一份备查。

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：人参石榴饮品
配料表：饮用水、石榴浓缩汁、人参浸膏（以人工种植，4 年或 5 年生晒参为原料）、添加或不添加蜂蜜、桂花粉、银耳粉、菊粉、木糖醇、白砂糖、山梨酸钾

净含量/规格：依市场需求而定

生产企业：吉林省维伊康生物科技有限公司

生产地址：吉林省吉林市磐石市磐石经济开发区安泰路 666 号

联系方式：0432-65041051

生产日期：见喷码或见打码

保质期：12 个月

贮存条件：常温、避光，阴凉干燥处贮存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLWY0021S

食用限量：

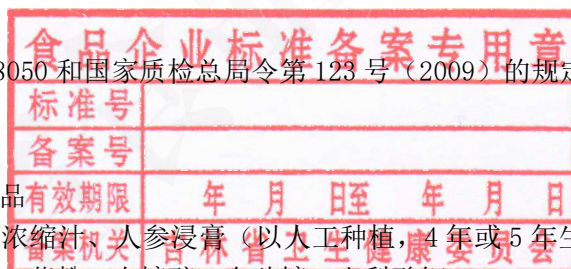
本产品每100mL添人参浸膏0.1g（每100g人参浸膏添加生晒参500g），人参食用量≤3g/天。

本品每100mL添加菊粉3克，粉食用量为≤15克/天。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。

产地：吉林省吉林市

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	NRV%
能量	156 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	9.2 克 (g)	3%
钠	0 毫克 (mg)	0%

8 包装

包装瓶选用玻璃材质，应符合GB 4806.5的规定；包装选用铝箔复合膜、袋材质，应符合GB/T 28118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。

9 运输

运输用车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运，防止爆晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。
在 0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻保护措施。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

