

扫二维码下载电子版



Q/TTST

通化同参堂参业有限公司企业标准

Q/TTST0020S-2023

代替 Q/TTST0020S-2020

覆盆子牡蛎膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TTST0020S-2023
备案号	224451S-2023
有效期限	2023年08月11日至2026年08月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-07-20 发布

2023-07-30 实施

通化同参堂参业有限公司 发布

前言

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由通化同参堂参业有限公司提出。

本标准起草单位：通化同参堂参业有限公司。

本标准起草人：董琨。

首次备案时间：2020 年 8 月 13 日。

新的标准为 Q/TTST0020S-2023 代替 Q/TTST0020S-2020，延续备案。

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

覆盆子牡蛎膏

1 范围

本标准适用于以覆盆子、牡蛎、人参（人工种植5年或4年生）、枸杞、果葡糖浆、蜂蜜为原料，经称量，提取，过滤，浓缩，配料，灌装，包装等工艺制成的其他食品(覆盆子牡蛎膏)。

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 2742-1994	牡蛎
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（MPN法）
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致病菌检测
GB 4789.15	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 其他食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 12695	企业良好生产规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 18672	枸杞
GB/T 20882-2007	果葡糖浆
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝塑复合膜、袋装膏剂，
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参

NY 318	人参制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》一部（2023版）	覆盆子
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
卫生部公告第17号（2012）	新资源食品 人参（人工种植）

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 人参应为人工种植 5 年或 4 年生，且符合 DBS22/031 的规定，每 100ML 产品添加人参 2.0g.
- 3.1.2 覆盆子应符合《中国药典》一部（2023 版）的规定。
- 3.1.3 牡蛎应符合 GB 2742-1994 的规定。
- 3.1.4 果葡糖浆应符合 GB 20882-2007 的规定。
- 3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 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	棕红色至棕色	取适量试样，置于白色瓷盘内，在自然光下观察其色泽、组织形态，用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味
组织形态	呈膏状或粘稠状半流体，或存在部分结晶或全部结晶	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
人参总皂甙	≥ 0.2	NY 318附录B
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.12

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	≤ 0.19	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	限 量				检验方法
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/25g（mL）表示）				
	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	1	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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。					

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。

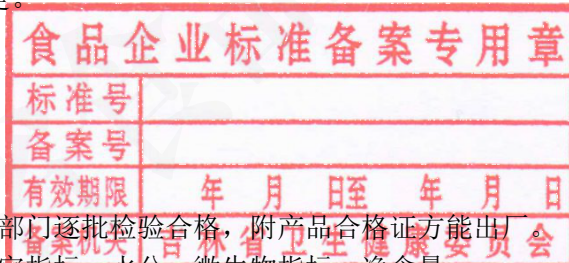
5 生产加工过程的卫生要求

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：感官指标、水分、微生物指标、净含量。



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

抽取样品时，从每批产品的不同部位随机抽取 10 盒，其中一半作检验用，一半留样备查。

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：覆盆子牡蛎膏

配料表（原料）：覆盆子、牡蛎、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、枸杞、蜂蜜为原料

净含量/规格：10g/袋、15g/袋、20g/袋、500g/袋或根据市场需求而定

生产者的名称、地址和联系方式：通化同参堂参业有限公司 地址：通化市东昌区新胜路一号

联系方式：0435-3929222

生产日期和保质期：见包装喷码

贮存条件：常温、避光

食品生产许可证编号：SC11422050247273

产品标准代号：Q/TTST0020S-2023

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	279 千焦（kJ）	3%	
蛋白质	3.0 克（g）	5%	
脂肪	0.6 克（g）	1%	
碳水化合物	1.9 克（g）	4%	
钠	0 毫克（mg）	0%	

8 包装

8.1 产品内包装袋应符合 GB/T 10004、GB/T 28118 的规定。

8.2 商品包装应符合GB 23350的规定。

8.3 外包装用瓦楞纸箱，箱外用封口纸或打包带。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.4 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期不少于 24 个月。