

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/TTST0019S-2023

代替 Q/TTST0019S-2020

覆盆子膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TTST0019S-2023
备案号	224453S-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/TTST0019S-2023 代替 Q/TTST0019S-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

覆盆子膏

1 范围

本标准适用于以覆盆子、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、蜂蜜、果葡糖浆、黄精为原料，经提取、过滤、浓缩、灌装、巴氏灭菌、包装等工艺加工而成的其他食品(覆盆子膏)。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 肉与肉制品卫生检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 食品中致病菌检测
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 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（2015版）	覆盆子、黄精

国家质检总局令第75号（2005）
国家质检总局令第123号（2009）
卫生部公告第 17 号（2012）

定量包装商品计量监督管理办法
食品标识管理规定
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、黄精应符合《中国药典》一部（2023 版）的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆应符合 GB 20882-2007 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 3.1.5 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。

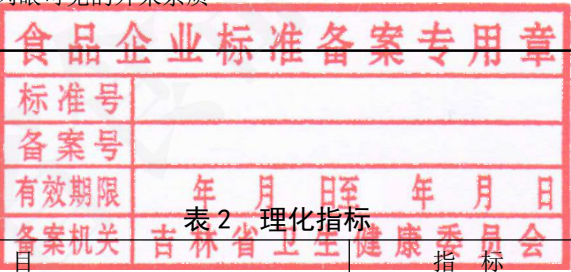


表 2 理化指标

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 5009.5

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。

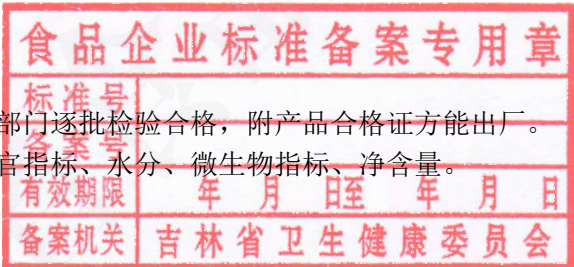
6.4 抽样方法和抽样数量

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：覆盆子膏
配料表（原料）：覆盆子、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、蜂蜜、果葡糖浆、黄精为原料
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/TTST0019S-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	11.9 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。