

扫二维码下载电子版



Q/RLNY

敦化市润绿农业科技有限公司企业标准

Q/RLNY0037S-2023

红参粉蜜片

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/RLNY0037S-2023
备案号	224425S-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

2023-07-27 发布

2023-08-10 实施

敦化市润绿农业科技有限公司 发布

红参粉蜜片

1 范围

本标准适用于以红参（人工种植、5年生）为原料，经过粉碎后加入水、红枣汁、白砂糖、蜂蜜、淀粉经混匀、压片、蜜制、包装等工艺制成的红参粉蜜片（产品类别为：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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
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 4789.10	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 4789.24	食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8956	食品安全国家标准 蜜饯生产通用卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10782	蜜饯通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 19741	液体食品包装用塑料复合膜、袋
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
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 318	人参制品
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 GB/T 19506 的规定，每100克产品中添加红参33克。
- 3.1.2 红枣汁应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 淀粉应符合GB 31637 的规定
- 3.1.6 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	金黄色至浅棕色	将试样放于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质；在室温下嗅其气味，温水漱口后品尝其滋味
组织形态	圆形或椭圆形片，表面无积蜜	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，味甜、微苦、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总糖（以葡萄糖计）， %	≤	85
人参总皂苷， %	≥	0.8

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	≤0.99	GB5009.12

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（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
霉菌计数，CFU/g ≤	50				GB4789.15
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	c	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、菌落总数、大肠菌群、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：

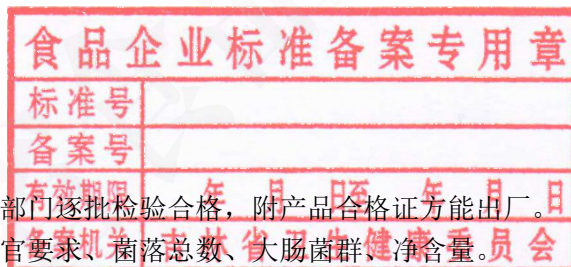
- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

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

样品基数不得小于5kg，所抽样品应具有相同的等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品。随机抽取600g样品，抽取的样品迅速分装于两个样罐或样袋中，样品分成二份，一份检验用，一份留样备查。



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：红参粉蜜片

配料表（原料）：红参（人工种植、5年生）、水、红枣汁、白砂糖、蜂蜜、淀粉

净含量/规格：按实际生产标注

生产者的名称：敦化市润绿农业科技有限公司

地址：敦化市经济开发区工业区

联系方式：400-000-2691

生产日期：见喷码

保质期：24个月

贮存条件：阴凉干燥处，密封保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/RLNY0037S-2023

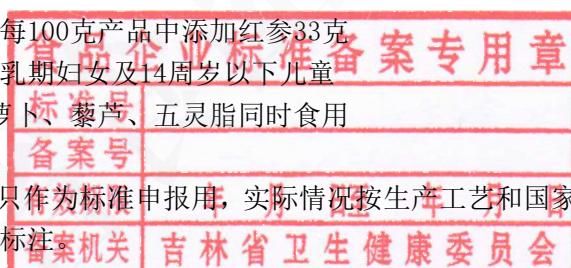
红参食用量≤3克/天；每100克产品中添加红参33克

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童

注意事项：本品不宜与萝卜、藜芦、五灵脂同时食用

其他需要标示的内容：

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产工艺和国家规定标注。标签中配料表依据实际生产所用配料据实际标注。



7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1163 千焦 (kJ)	14%
蛋白质	5.6 克 (g)	9%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	62.8 克 (g)	21%
钠	19 毫克 (mg)	1%

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产工艺和国家规定标注。标签中配料表依据实际生产所用配料据实际标注。

8 包装

包材选用食品接触用塑料材料及制品应符合GB4806.7的规定；选用复合食品包装袋卫生标准应符合GB9683的规定；选用液体食品包装用塑料复合膜、袋应符合GB/T19741的规定；选用食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合GB28118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 运输与贮存

产品须在清洁、干燥、通风条件下运输、贮存，防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有挥发性气味及易腐蚀的物品混存、混运。

10 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期24个月。

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