

受理号：223520S-2021

[新模板标记勿删]

Q/BSHX

白山韩象人参科技有限公司企业标准

Q/BSHX0103S-2021

红参蓝莓饮品

2021-08-16 发布

2021-08-16 实施

白山韩象人参科技有限公司 发布

红参蓝莓饮品

1 范围

本标准适用于以水、蓝莓汁、红参（人工种植5年生）、蜂蜜为原料，经提取、过滤、浓缩、调配、杀菌、灌装、包装等工艺制成的其他食品 红参蓝莓饮品。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
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 沙门氏菌测定
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143	饮料通用分析方法
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY 318	人参制品

DBS 22/024	吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 分类

产品按所用原料不同可分为：

3.1 红参蓝莓饮液(I)

以水、红参（人工种植5年生）、蓝莓汁、蜂蜜为原料，经提取、过滤、浓缩、调配、杀菌、灌装、包装等工艺制成的其他食品 红参蓝莓饮液。

每100mL本产品添加红参3g

3.2 红参蓝莓饮液(II)

以水、红参（人工种植5年生）、蓝莓汁、蜂蜜为原料，经提取、过滤、浓缩、调配、杀菌、灌装、包装等工艺制成的其他食品 红参蓝莓饮液。

每100mL本产品添加红参5g

4 技术要求

4.1 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。

4.1.1 红参应符合 DBS 22/024 的规定；人工种植，5年生。

4.1.2 蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	淡黄色至棕褐色	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	流体，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有红参蓝莓特有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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（20℃，折光计法），%	≥ 10	GB/T 12143
人参总皂苷，%	≥ 0.03	NY 318 附录B

4.4 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/L	≤ 0.29	GB 5009.12

4.5 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 中平板计数法
霉菌计数/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母菌/(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
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。

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

7.5 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。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号(2009)的规定。

8.1 标签式样

8.1.1 食品名称:红参蓝莓饮液(I)

配料表:水、蓝莓汁、红参(人工种植5年生)、蜂蜜

净含量/规格:按生产实际标注

生产者的名称:白山韩象人参科技有限公司

地址:白山市浑江区河口街道翁泉村

联系方式:0439-3565115

生产日期:见包装

保质期:24个月

贮存条件:阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号:SC11722060231502

产品标准代号:Q/BSHX0103S

人参食用限量: $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量:每100mL本产品添加红参3g

注意事项:不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用

8.1.2 食品名称:红参蓝莓饮液(II)

配料表:水、蓝莓汁、红参(人工种植5年生)、蜂蜜

净含量/规格:按生产实际标注

生产者的名称:白山韩象人参科技有限公司

地址:白山市浑江区河口街道翁泉村

联系方式:0439-3565115

生产日期:见包装

保质期:24个月

贮存条件:阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号:SC11722060231502

产品标准代号:Q/BSHX0103S

人参食用限量： $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量：每 100mL 本产品添加红参 5g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

特别提示：本标签样式只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家规定标注。

8.2 营养成分表

8.2.1 红参蓝莓饮液（I）应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 毫升	NRV%
能量	279 千焦	3%
蛋白质	0.6 克	1%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	15.8 克	5%
钠	22 毫克	1%

8.2.2 红参蓝莓饮液（II）应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 毫升	NRV%
能量	294 千焦	4%
蛋白质	0.7 克	1%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	16.6 克	6%
钠	24 毫克	1%

9 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 9683 和 GB/T 28118 的规定；采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定；采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

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。

10 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并具有防晒、防雨设施。

11 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙 10cm 以上距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

12 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

标准文件编号