

受理号：222264S-2024

[新模板标记勿删]

Q/RLNY

敦化市润绿农业科技有限公司企业标准

Q/RLNY0025S-2024

代替Q/RLNY0025S-2023

黑参天茸浸膏

2024-04-12 发布

2024-04-20 实施

敦化市润绿农业科技有限公司 发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由敦化市润绿农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：敦化市润绿农业科技有限公司。

首次备案时间：2023年03月23日。

本次为延续备案。

标准公开稿

黑参天茸浸膏

1 范围

本标准适用于以黑参（人工种植5年生）为原料，以枳椇子为辅料，以食用酒精、水为溶剂，经过酒精回流提取、水提取、过滤、浓缩，添加鹿茸血、麦芽糖，经过混合，杀菌、灌装等工艺制成的黑参天茸浸膏（食品生产许可证分类为其他食品）。

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 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 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 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
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/T 19506	地理标志产品 长白山人参
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 食品中致病菌限量
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精

DBS 22/031	食品安全地方标准 植物饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 318	人参制品
Q/RLNY0022S	黑参
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 2012 年第 17 号	《关于批准人参 (人工种植) 为新资源食品的公告》
	《中华人民共和国药典》一部
	《吉林省中药炮制标准》(1986)
	《吉林省中药材标准》第二册

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 黑参 (人工种植五年生) 应符合 Q/RLNY0022S 黑参的规定。
- 3.1.2 枳椇子应符合《吉林省中药炮制标准》(1986) 的规定。
- 3.1.3 鹿茸血应符合《吉林省中药材标准》第二册的规定。
- 3.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.6 加工用水应符合 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	棕红色或棕褐色	取本品适量, 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, 品滋味。
组织形态	可流动性液体	
滋、气味	有黑参固有的香、气、味	
杂质	无外来杂质	

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
可溶性固形物 (20度, 折光计法), %	≥ 30	GB/T 12143
人参总皂苷, g/100g	≥ 0.6	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	≤ 0.99	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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 12695 和 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、理化指标、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

6.4.1 在成品库中，所抽样品须为同一批次保质期内的产品，随机抽样，抽样基数不得小于20kg，抽样数量为18瓶（盒）样品（抽样量最低不得少于1.8kg），样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

6.4.2 型式试验的样品应从经过出厂检验合格的产品批量中随机抽取，对全项进行检测。

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：黑参天茸浸膏

配 料：黑参、麦芽糖、枳椇子、鹿茸血

净 含 量/规 格：按实际生产标注

产 地：吉林省延边朝鲜族自治州

生产企业：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

消费者服务热线：400-000-2691

保 质 期：24 个月

食品生产许可证编号：SC13122240370917

产品标准代号：Q/RLNY0025S

贮存条件：置于避光、阴凉干燥处贮存

食用方法：建议直接食用或温开水冲调饮用

食用限量：人参食用量≤3 克/天，本产品每 100g 添加人参 80g

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

生产日期：

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 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1154 千焦 (kJ)	14%
蛋白质	1.4 克 (g)	2%
脂肪	0.0 克 (g)	0%
碳水化合物	66.5 克 (g)	22%
钠	24 毫克 (mg)	1%

注：因配方比例变化，会导致营养成分数值变化，以最终检验报告为准。

8 包装

包装选用玻璃瓶包装，应符合 GB 4806.5 的规定；

内包装袋选用纸塑复合材料，应符合 GB 9683 的规定；选用塑料复合膜包装，应符合 GB/T 10004、

选用塑料铝箔复合膜 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。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 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