

受理号：223523S-2021

[新模板标记勿删]

# Q/HLST

## 吉林省龙岗山生态特产科技开发有限公司企业标准

Q/HLST0028S-2021

### 人参短梗五加膏

2021-09-24 发布

2021-10-09 实施

吉林省龙岗山生态特产科技开发有限公司 发布

# 人参短梗五加膏

## 1 范围

本标准适用于以人参（人工种植5年或4年生鲜园参或生晒参）、短梗五加、山药、黄精、酸枣仁、葛根、蜂蜜为原料，经挑选、清洗、熬煮、过滤、灌装、包装等工艺制成的其他食品人参短梗五加膏。

## 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 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 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	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 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 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 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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY 318	人参制品
QB/T 1499	爪式旋开盖
QB/T 4221	谷物类饮料
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参

《中国药典》一部（2020版）	山药、黄精、酸枣仁、葛根
国家质检总局令第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理方法》
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12号（2008）	新资源食品 短梗五加
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 原辅料要求

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年生鲜园参或生晒参，同时符合DBS22/024及卫生部公告第17号（2012）的规定。人参添加量为每100ml产品添加人参60g。
- 3.1.2 短梗五加应具有正常的品质特征，无异味、无异嗅、无霉变、劣变，同时应符合卫生部公告第12号（2008）的规定。短梗五加添加量每100ml产品添加短梗五加20g。
- 3.1.3 山药、黄精、酸枣仁、葛根应符合《中国药典》2020版第一部的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合GB 14963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	棕黄色至棕褐色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、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	味甜微苦，具有本品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
人参总皂甙，%	≥ 0.1	NY 318附录B
固形物，%	≥ 60.0	QB/T 4221第6.2条

#### 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/L	≤ 0.29	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB 4789. 15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 处理。

### 3.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	致病菌采样方案及限量（若非指定，均以/25 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/ml	1000 CFU/ml	GB 4789. 10 第二法

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

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、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) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一条生产线、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

#### 6.4 抽样方法和抽样数量

所抽样品须为同一批次保质期内的产品。抽样基数不得少于 10L。随机抽取 500ml；样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

6.5.2 出厂感官检验、净含量有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，判为不合格品。出厂微生物检验不符合本标准规定，判为不合格品，不得复检。

6.5.3 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.4 型式检验项目（微生物检验除外）不超过 2 项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有一项不符合本标准，判该产品为不合格。微生物检验不符合本标准，不应复验，判为不合格品。

### 7 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局令第 123 号[2009]的规定。

#### 7.1 标签式样

食品名称：人参短梗五加膏

配料表：人参（人工种植5年或4年生鲜园参或生晒参）、短梗五加、山药、黄精、酸枣仁、葛根、蜂蜜、水

净含量和规格：按生产实际标注

产品标准代号：Q/HLST0028S

食品生产许可证编号：

制造商：吉林省龙岗山生态特产科技开发有限公司

地址：辉南县庆阳镇长碾沟村

联系方式：

生产日期：见喷码

食用限量：

人参每日食用量≤3g/天，本品每100ml产品添加人参60g

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同食

短梗五加食用量≤4.5g/天，本品每 100ml 产品添加短梗五加 20g

不适宜人群：哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童不宜食用

贮存条件：常温、置阴凉干燥处

保质期：24个月

#### 7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定

表 6 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (ml)	NRV%
能量	1489 千焦 (KJ)	18%
蛋白质	0.8 克 (g)	1%
脂肪	0.3 克 (g)	1%
碳水化合物	86.1 克 (g)	29%
钠	58.9 毫克 (mg)	3%

## 8 包装

产品内包装采用符合GB 9683、GB 4806.7要求的复合袋或符合QB/T 4594、QB/T 1499要求的玻璃瓶包装。

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。

## 9 运输

运输工具要清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。应避免日晒雨淋。

## 10 贮存

贮存在阴凉干燥处。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

## 11 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。