

## 葛根鱼腥草黄芪固体饮料标准编制说明

企业名称：吉林省九圣源生物科技有限公司

标准名称：葛根鱼腥草黄芪固体饮料

标准编号：Q/JJSY0100S-2024

### 一、标准制品概况

本公司根据市场需求，计划生产葛根鱼腥草黄芪固体饮料产品。2022年04月01日在本公司会议室，研究决定，制定本标准。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订该产品的企业标准，作为企业组织生产的依据。

研发人员首先查阅了GB/T 29602 固体饮料、GB 7101 食品安全国家标准 饮料的资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，然后在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，样品经检测合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

### 二、制定标准的原则和依据

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》、《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑本企业葛根鱼腥草黄芪固体饮料的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的原则进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地方）标准要求。

### 三、产品的特性

葛根鱼腥草黄芪固体饮料是以鱼腥草、枸杞子、红枣（大枣）、菊花、葛根、维生素C、黄芪（蒙古黄芪或膜荚黄芪的根）、大蒜、针叶樱桃果粉、酵母β-葡聚糖为原料，经原料的预处理、提取或不提取、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺加工而制成的固体饮料类产品-葛根鱼腥草黄芪固体饮料。

### 四、标准指标、试验方法、要求的确定依据

#### （一）标准指标及依据

1、对于生产原料应符合以下规定。

鱼腥草、枸杞子、红枣（大枣）、菊花、葛根应符合《中国药典》一部（2020版）的规定。原料需要经过提取、浓缩，提取的原料方便携带和使用，冲调性能好。

维生素C应符合GB 14754的规定。

黄芪（蒙古黄芪或膜荚黄芪的根）应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又

是中药材的物质公告（卫生部公告 2023 年第 9 号）》的规定。

大蒜应符合 GB/T 22212 的规定。

针叶樱桃果粉应符合国家卫生计生委公告 2010 年第 9 号和 GB/T 29602 的规定。

酵母 β-葡聚糖应符合 QB/T 4572 和国家卫生计生委公告 2010 年第 9 号的规定。酵母 β-葡聚糖添加量为每 100 克产品添加 2.5 克，酵母 β-葡聚糖食用量 ≤250 毫克/天。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2、感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对葛根鱼腥草黄芪固体饮料的感官特性做了高度概括，主要从色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等方面入手。葛根鱼腥草黄芪固体饮料产品色泽应淡黄色至橙棕色；粉末状或颗粒状，均匀一致，无结块；滋味、气味应具有该品种特有的滋、气味，无异味；无肉眼可见外来杂质。

## 3、理化指标

3.1 水分：依据产品的配方而确定。本标准该指标限值为 ≤10.0%。采用 GB 5009.3 检测方法。

## 4. 污染物限量

依据 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量标准中的规定。

铅（以 Pb 计）企业标准限值为 ≤0.99mg/kg。采用 GB 5009.12 检测方法。

## 5、微生物指标

5.1 菌落总数：依据 GB 7101 食品安全国家标准饮料标准的规定。本标准该指标限值 ≤50000CFU/g。采用 GB 4789.2 检测方法。

5.2 大肠菌群：依据 GB 7101 食品安全国家标准饮料标准的规定。本标准该指标限值 ≤100CFU/g。采用 GB 4789.3 中平板计数法检测方法。

5.3 霉菌：依据 GB 7101 食品安全国家标准饮料标准的规定。本标准该指标限值 ≤50CFU/g。采用 GB 4789.15 检测方法。

5.4 沙门氏菌：依据 GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量标准中饮料类的规定。本标准该指标限制为不得检出。采用 GB 4789.4 检测方法。

## （二）试验方法制定依据

由于葛根鱼腥草黄芪固体饮料产品是饮料类，所以关于此类产品技术指标的测定主要采用食品中参数的测定方法，测定方法准确可靠。

## （三）标签

应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装食品营养标签通则》要求。

## 五、与有关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况。

铅：依据 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的规定。污染物限量，国家标准限值为铅 ≤1.0mg/kg，企业标准限值为铅 ≤0.99mg/kg。本标准严于国家标准。采用 GB 5009.12 检测方法。

吉林省九圣源生物科技有限公司  
2022 年 05 月 22 日

扫二维码下载电子版



# Q/JJSY

## 吉林省九圣源生物科技有限公司企业标准

Q/JJSY0100S-2022

### 葛根鱼腥草黄芪固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JJSY0100S-2022
备案号	221819S-2022
有效期限	2022年06月22日至2023年06月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-06-08 发布

2022-06-18 实施

吉林省九圣源生物科技有限公司 发布

## 葛根鱼腥草黄芪固体饮料

### 1 范围

本标准适用于以鱼腥草、枸杞子、红枣（大枣）、菊花、葛根、大蒜为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎，添加维生素C、黄芪[蒙古黄芪 (*Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge. var. *mongholicus* (Bge.) Hsiao) 或膜荚黄芪 (*Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.) 的根]（需经粉碎）、针叶樱桃果粉、酵母β-葡聚糖，经配料、混合、包装等工艺加工而制成的固体饮料类产品-葛根鱼腥草黄芪固体饮料。

### 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 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. 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
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 冷冻饮片、饮料检验
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 5009. 34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB/T 22212	地理标志产品 金乡大蒜
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 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
QB/T 4572	酵母β-葡聚糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部（2020版）

《中华人民共和国药典》四部（2020版）

《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》

国卫食品函〔2019〕311号《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》

国家质检总局令75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

国家质检总局令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 鱼腥草、枸杞子、红枣（大枣）、菊花、葛根应符合《中华人民共和国药典》一部（2020版）的规定。

3.1.2 大蒜应符合 GB/T 22212 的规定。

3.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

3.1.4 黄芪（蒙古黄芪或膜荚黄芪的根）应符合《中华人民共和国药典》一部（2020版）和国卫食品函〔2019〕311号《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》的规定，每100克产品中添加黄芪10克。

3.1.5 针叶樱桃果粉应符合 GB/T 29602 和《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》的规定。

3.1.6 酵母β-葡聚糖应符合 GB/T 4672 和《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》的规定。酵母β-葡聚糖添加量为每100克产品添加2.5克，酵母β-葡聚糖食用量≤250毫克/天。

3.1.7 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	淡黄色至橙棕色	取本品适量，在自然光下用肉眼观察其色泽。
组织形态	粉末状或微小颗粒状，无结块	组织形态：按标签所述使用方法于透明的玻璃烧杯中溶解稀释后，立即嗅其香气，尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
溢、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力下可见外来杂质	

#### 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
水分，%	≤ 10.0	GB 5009.3
黄芪甲苷，mg/100g	≥ 7.2	《中华人民共和国药典》2020版一部黄芪
二氧化硫，mg/kg	≤ 150	GB 5009.34

## 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	国家标准限量	企业标准限量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5 × 10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注:样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
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。

## 3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

品 种	使用功能	表 5 食品添加剂		检验方法
		使用期限	使用量	
维生素C	抗氧化剂	按生产需要适量使用		-

## 4 净含量

应符合国家质检总局令 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 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、黄芪甲苷、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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

每组批按随机抽样法随机抽取 500g，一半用作感官指标、净含量、理化指标、微生物检验，另一半留样备用。

### 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 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

<b>食品企业标准备案专用章</b>	
标准号	
吉林省卫生健康委员会	

食品名称：葛根鱼腥草黄芪固体饮料

配料表（原料）：鱼腥草、枸杞子、红枣（大枣）、菊花、葛根、维生素 C、黄芪（蒙古黄芪或膜荚黄芪的根）、大蒜、针叶樱桃粉、酵母β-葡聚糖

净含量/规格：以实际产品规格为准

生产者：吉林省九圣源生物科技有限公司

地址：吉林省长春市北湖科技开发区盛北大街 3333 号长春北湖科技园二期 E2 栋

联系方式：

生产日期：见包装喷码处

保质期：24 个月

贮存条件：请置于阴凉、干燥、常温处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JJSY0100S

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用

其他需要标示的内容：

1. 黄芪添加量为每 100g 产品添加黄芪 10g，黄芪食用量≤9 克/天。
2. 酵母β-葡聚糖添加量为每 100g 产品添加酵母β-葡聚糖 2.5g，酵母β-葡聚糖食用量≤250 毫克/天。

### 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 克	NRV%
能量	1599 千焦	19%
蛋白质	3.4 克	6%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	90.5 克	30%
钠	151 毫克	8%

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683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 贮存和运输

产品应存放于通风、干燥、清洁、无异味的仓库内。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运、混存。

## 10 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。

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



