

受理号：222127S-2024

[新模板标记勿删]

Q/LYJT

长春世鹿鹿业集团有限公司企业标准

Q/LYJT0078S-2024

固体饮料

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

长春世鹿鹿业集团有限公司 发布

固体饮料

1 范围

本标准适用于以鹿血（人工养殖）、红枣、茯苓、酸枣仁、甘草、玉竹、人参（人工种植四年或五年生）、桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、薄荷、罗汉果、甘草、麦芽糊精、白砂糖、食品添加剂（木糖醇）中几种为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、包装等工艺制成的固体饮料。

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/T 317	白砂糖
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 4789.15	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 5009.3	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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
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袋、膜
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY 317	鹿副产品

NY 318	人参制品
DBS22/ 024	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
《中华人民共和国药典》2020年版一部	
国家质检总局令第70号（2023）	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

产品按原料的不同可分为：分类1（人参鹿血颗粒）、分类2（桔梗乌梅颗粒）。

3.1 分类1

人参鹿血颗粒：以鹿血（人工养殖）、红枣、茯苓、酸枣仁、甘草、玉竹、人参（人工种植四年或五年生）、麦芽糊精、食品添加剂（木糖醇）为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、包装等工艺制成的。

3.2 分类2

桔梗乌梅颗粒：以桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、薄荷、罗汉果、甘草、白砂糖为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、包装等工艺制成的。

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 鹿血（人工养殖）应符合 NY317 的规定，并有区以上动物检疫合格证明。
- 4.1.2 酸枣仁、玉竹、红枣、茯苓、桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、薄荷、罗汉果、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂（木糖醇）应符合 GB/T 1886.234 的规定。
- 4.1.5 人参（人工种植4年或5年生）应符合 DBS22/ 024 的规定，人参添加量每 100g 中添加 1 克。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 生产用水应符合 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	棕黄色至棕褐色，且均匀一致	取试样置于洁净无色玻璃器皿中，在自然光线下目测色泽、形态，用嗅觉鉴别气味，用口感品尝滋味
组织形态	呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无焦糊、酸败味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	
水分, %	≤	7.0	GB 5009.3
人参总皂苷, %	≥	0.01	NY 318

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/kg	≤	0.9	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

致病菌指标	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
霉菌, CFU/g	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
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。					

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
木糖醇	甜味剂	按生产需要量添加	—	—

5 净含量

应符合国家质检总局令第 70 号 (2023) 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：感官要求、水分、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

同一批原料、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

- a) 出厂检验：从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。
- b) 型式检验：从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。致病菌抽样按 GB 4789.1 规定。

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

食品名称：人参鹿血颗粒（固体饮料）

配料表（原料）：鹿血（人工养殖）、红枣、茯苓、酸枣仁、甘草、玉竹、人参（人工种植四年或五年生）、麦芽糊精、食品添加剂（木糖醇）

净含量/规格：g/袋、g/瓶；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：长春世鹿鹿业集团有限公司；双阳区鹿乡镇鹿乡村六社（另设生产场所在鹿乡村四社）；18604319226

生产日期和保质期：见包装封口处；24 个月

贮存条件：请置于密封，避光，阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LYJT0078S

食用限量：人参食用量为≤3 克/天，本品中人参添加量为每 100g 添加 1g

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

食品名称：桔梗乌梅精颗粒（固体饮料）

配料表（原料）：桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、薄荷、罗汉果、甘草，白砂糖

净含量/规格：g/袋、g/瓶；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：长春世鹿鹿业集团有限公司；双阳区鹿乡镇鹿乡村六社（另设生产场所在鹿乡村四社）；18604319226

生产日期和保质期：见包装封口处；24个月

贮存条件：请置于密封，避光，阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LYJT0078S

8.2 营养成分表

应符合表 6、表 7 的规定。

表 6 营养成分表（人参鹿血颗粒）

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1435 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	22.5 克 (g)	37%
脂肪	0.2 克 (g)	0%
碳水化合物	61.5 克 (g)	21%
钠	1540 毫克 (mg)	77%

表 7 营养成分表（桔梗乌梅颗粒）

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1305 千焦 (kJ)	16%
蛋白质	12.5 克 (g)	9%
脂肪	0.3 克 (g)	0%
碳水化合物	31.5 克 (g)	21%
钠	51 毫克 (mg)	3%

9 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合GB/T 28118的规定；采用玻璃容器，应符合GB 4806.5的规定；采用塑料复合膜、袋（干法复合、挤出复合），应符合GB/T 10004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。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

10 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，运输过程防日晒、雨淋。

11 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的库房中，产品不得与有毒，有害，有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

12 保质期

在本标准规定储运条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

标准文件编号