

# 食品安全企业标准编制说明

企业名称：吉林天瑞生物科技有限公司

标准名称：叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）

标准编号：Q/JLTR0057S-2021

## 一、标准制定的概况

### （一）标准工作过程

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划生产叶黄素酯蓝莓饮品产品。通过公司质量部、销售部、生产技术部于2021年08月12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蓝莓、枸杞子、叶黄素酯、 $\beta$ -胡萝卜素等有关的资料及信息，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 1.1-2009《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。

参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。本标准参考了其中的一些技术指标和检验方法，以便和市场准入要求保持一致。

### （三）确定标准主要内容的依据

本标准主要内容均来自2018年省卫生厅备案标准Q/JLTR0011S-2018，包括感官要求、理化指标、微生物指标、功效成分及含量等检验项目及指标。同时根据现行的国家标准及

相关法规，对标准内容及格式进行了调整。

## 二、产品的特性说明

本标准适用于以水、蓝莓、枸杞子、叶黄素酯、 $\beta$ -胡萝卜素为原料，低聚果糖为辅料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸，经提取浓缩、调配、灌装、灭菌、包装等工艺制成的叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）。

食品属性及分类：按国家市场监督管理总局关于公布食品生产许可分类目录的公告（2020年第8号）确定本产品的类别编号：类别编号：0607 类别名称：其他饮料

## 三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

### 1 原料要求

对于生产原料，应符合以下的相关标准要求 and 有关规定，以保证叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）产品质量和食用安全。枸杞子应符合《中国药典》2020版的规定。低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。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，本标准对叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）的感官特性做了高度概括，主要从色泽、气味、滋味、形态、杂质等方面入手。叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）为淡黄色至蓝紫色的液体溶液。具有本品固有的滋、气味，味甜，无异味。无肉眼可见外来杂质。

### 3. 理化指标

可溶性固形物：本标准该指标限值为 $\geq 2\%$ ，采用GB/T 12143方法，20℃折光计法检测。

### 4. 微生物指标

①菌落总数：根据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

菌落总数是指食品检样经过处理，在一定的条件下（样品处理、培养基成分、培养温度和时间、PH、需氧条件）培养后，所得到的每单位食品（1g、1ml、1cm<sup>2</sup>）中所含细菌菌落的总数。菌落总数主要是作为判定食品被细菌污染程度的标志，也可以应用这一方法观察食品中细菌的性质以及细菌在食品中的繁殖动态，以便对被检样品进行卫生学评价时提供科学依据。菌落总数采用GB 4789.2检测方法。

②大肠菌群：根据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。大肠菌群采用GB/T 4789.3检测方法。

③霉菌和酵母菌：根据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定霉菌和酵母菌作为判定食品被污染程度的标志，影响霉菌生长繁殖及产毒的因素是很多的，与食品关系密切的有水份、温度、基质、通风等条件，为此，控制这些条件，可以对食品中霉菌分布及产毒

造成很大的影响。霉菌和酵母菌采用 GB 4789.15 检测方法。

#### 5. 污染物指标

铅：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定。本标准该指标限值为 0.25mg/L。铅采用 GB 5009.12 检测方法。

#### 6. 食品添加剂

食品添加剂的使用依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的标准确定。

#### 7. 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》要求。

#### 8. 标签

应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。

### **四、本标准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**

本标准与 GB 2762《食品安全国家标准标准 食品中污染物限量》进行比较，情况如下：铅的指标限值为 0.25mg/L，严于 GB 2762《食品安全国家标准标准 食品中污染物限量》标准中规定的限值 0.3mg/L。

备案号：225329S-2018

有效期至：2021年09月02日

# Q/JLTR

## 吉林天瑞生物科技有限公司企业标准

Q/JLTR0011S-2018

### 叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTR0011S-2018
备案号	225329S-2018
有效期限	2018年09月01日至2021年09月02日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-06-25 发布

2018-06-26 实施

吉林天瑞生物科技有限公司 发布

## 叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）

### 1 范围

本标准适用于以水、蓝莓汁、低聚果糖为辅料，添加或不添加山梨酸钾、柠檬酸，经提纯、调配而成的果蔬汁类及其饮料叶黄素酯蓝莓饮品（饮料）。

### 2 规范性引用文

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。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。

标准号	名称
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB/T 23528	国家标准 低聚果糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物检验 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 4806.5	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 8824	食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27658	蓝莓

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 31326	植物饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
Q/320684DX001	口服液体药用聚丙烯易瓶
《中华人民共和国药典》一部（2015年版）枸杞子	
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2008年第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种原料为新资源食品的公告》	

### 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、生产经营活动管理等方面的规定。

- 3.1.1 叶黄素酯应符合卫生部《公告》第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种原料为新资源食品的公告》的规定，叶黄素酯食用量=2000mg/天。本产品每100ml产品添加叶黄素酯1毫克。
- 3.1.2 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定。
- 3.1.3 蓝莓应符合GB/T 27695的规定。
- 3.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23526的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.7 水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.8  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821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	应具有淡黄色至紫紫色的色泽。	取一定量混合均匀的样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其无异物。
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，味甜，无异味。	
状态	粘稠液体，无焦糊和酸败现象，允许有清析即散沉淀无肉眼可见外来杂质。	

#### 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
可溶性固形物 %	≥ 4	GB/T 12143
果汁含量, %	≥ 10	GB/T 12143

#### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅 (Pb), mg/L	≤ 0.049	GB 5009.12

### 3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案*及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数 (CFU/ml)	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">           食品安全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 吉林省卫生计生委         </div>				GB 4789.2	
大肠菌群 (CFU/ml)					GB 4789.3	
霉菌 (CFU/ml)					20	GB 4789.15
酵母 (CFU/ml)					20	GB 4789.15
沙门氏菌					0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌					0	GB 4789.10 第二法

注 1: \*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: 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。

### 3.6 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
β-胡萝卜素	着色剂	1.0g/kg	1.0g/kg	—
柠檬酸钠	酸味调节剂	按生产需要适量使用	—	—
山梨酸钾	防腐剂	0.5g/kg	≤0.5g/kg	GB/T 23495

## 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

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、菌落总数、大肠菌群、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) 国家质量监督机构提出要求时。

### 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。

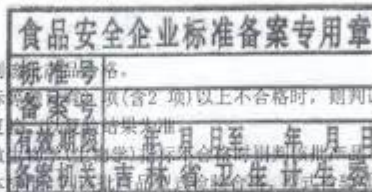
### 6.4 抽样方法和抽样数量

从出厂检验合格的同批次产品中随机抽取 20 瓶或袋（盒）产品作为检验样品。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判合格。  
感官、净含量、理化指标等 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不符合要求，可重新加倍取样复检。若复检合格，则判该批产品合格；若复检不合格，则判该批产品不合格。  
任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)指标不合格时，则判该批产品不合格。型式检验项目全部符合本标准要求，则判该批产品合格。型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准的要求，判该批产品检验不合格。任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)指标不合格时则判该批产品不合格。

当供需双方检验结果有争议时，可由双方协商解决，或委托国家授权的检验部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。



## 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：叶黄素酯蓝莓汁（饮品或饮料）

配料表：

水、蓝莓、枸杞子、低聚果糖、叶黄素酯、β-胡萝卜素、（食品添加剂）。

叶黄素酯每日食用量≤12毫克，本产品每 100ml 添加叶黄素酯 1 毫克

净含量/规格：

生产者的名称：吉林天瑞生物科技有限公司

地址和联系方式：

生产日期：

保质期：12 个月

贮存条件：阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLTR0011S-2018

食用方法：； 9

### 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 (毫升)	NRV%
能量	334 千焦 (kJ)	4%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	20.0 克 (g)	7%
钠	0 毫克 (mg)	0%

## 8 包装

产品的内包装应采用符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 19004、GB/T 28118 等规定，瓶外壁贴有标签或袋外印有标签，标签符合 GB 7714 的规定，运输及贮存包装用瓦楞纸箱，符合 GB 6545 及 GB/T 191 的规定，包装牢固，运输中不得破损。

## 9 保质期

保质期为 12 个月。

