

备案号：223835S-2019

有效期至：2022 年 12 月 17 日

Q/FSZF

抚松县山芝坊特产有限公司企业标准

Q/FSZF0010S-2019

人参罐头(一)

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/FSZF0010S-2019
备案号	223835S-2019
有效期限	2019年12月18日至2022年12月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

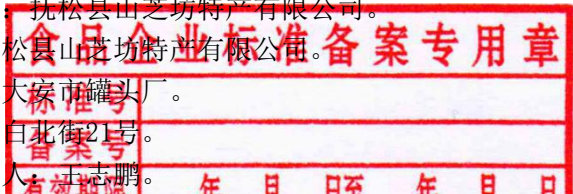
2019-11-13 发布

2019-11-13 实施

抚松县山芝坊特产有限公司 发布

前 言

本标准由抚松县山芝坊特产有限公司提出。
本标准起草单位：抚松县山芝坊特产有限公司。
产品委托方：抚松县山芝坊特产有限公司。
产品被委托方：大安市罐头厂。
地址：大安市长白北街21号。
本标准主要起草人：王志鹏。



人参罐头（一）

1 范围

本标准适用于以鲜园参（人工种植、5 或 4 年生）为原料，加入纯净水，经原料前处理、装罐、调配、密封、杀菌、包装等工艺加工制成的人参罐头（一）。

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）适应于本文件。

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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 17323	瓶装饮用纯净水
GB/T 20938	罐头食品企业良好操作规范
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
DBS 22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
NY 318	人参制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜园参(人工种植五年生或四年生)应符合 DBS 22/024 中鲜园参的规定,每 100g 产品中添加 25g。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 纯净水应符合 GB 17323 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	白色至淡黄色	在自然光下观察色泽、状态, 闻其气味。用温开水漱口, 品尝滋味。
形态	在汤汁中有块状、条状或整棵人参	
滋味与香味	具有人参特异滋气味, 无异味	
杂质	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
固形物 %	GB/T 10786	

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	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.06	GB 5009.17
注: 以干品计		

3.5 特征性指标

应符合表 4 的规定。

表 4 特征性指标

项 目	指 标	检验方法
人参总皂苷, %	≥ 0.3	NY 318 附录 B
注: 以干品计		

3.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按照 JJF 1070 的规定检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB/T 20938 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

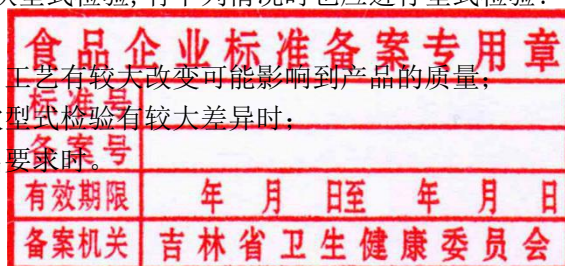
产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目为：感官、固形物、商业无菌。

5.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。



5.3 组批

同一品种、同一规格、同一班次的产品为一批。

5.4 抽样方法及数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 0.5kg。样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

微生物检验一次检验不合格，则为不合格。

其它各项检验结果有一项不合格，则加倍取样复检，复检仍不合格，则判为不合格。

6 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、 GB 28050 和国家质检总局第123号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1 标签式样

食品名称：人参罐头（一）

配料表：纯净水、鲜园参

生产者：抚松县山芝坊特产有限公司

地址：抚松县万良人参市场大厅档口A6号

联系方式：

生产日期：见喷码

保质期：24个月

贮存条件：常温、避光保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/FSZF0010S

食用方法：人参食用量≤3克/天。每100g产品中添加鲜园参25g
不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童。

6.2 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(g)	营养素参考值 %
能量	297 千焦 (kJ)	4%
蛋白质	1 克 (g)	2%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	16 克 (g)	5%
钠	0 毫克 (mg)	0%

7 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的有关规定。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8 运输

运输用车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运、应防止曝晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

9 贮存

应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。不得与有毒、有异味的物品放在一起。仓库内有防尘、防虫、防鼠等设施。不得接触墙面或地面，间隔应在 20 cm 以上。应勤进勤出，先进先出，不符合要求的产品不得入库。

10 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

