备案编号：320514S-2022
备案日期：2022-03-18

Q/HYSW

南京市郝韵生物科技有限公司企业标准

Q/HYSW 0002S-2022

人参黄精饮品

ISOB

2022-02-24 发布　　2022-03-19 实施

南京市郝韵生物科技有限公司发布

前　言

本标准的编写贯彻了 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻执行了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准规定指标“铅（以 Pb 计）≤0.2mg/L”，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“饮料类（包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）”的规定“铅（以 Pb 计）≤0.3mg/L”。

本标准由南京市郝韵生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝建平。

本标准于 2022 年 03 月发布。

人参黄精饮品

1 范围

本标准规定了人参黄精饮品的要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人参（人工种植）、黄精、山药、枸杞子、杜仲雄花、芡实、覆盆子、牡蛎为主要原料，经预处理后加入纯化水混合、熬煮、冷却、静置、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的人参黄精饮品（以下简称为产品）。

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，仅所注日期版本适用于本文件。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 食品中的污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中的农药最大残留量

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 食品安全国检标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验

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 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY 318 人参制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）》

《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）》

《中华人民共和国药典》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 纯化水：应符合GB 5749的规定。

3.1.2 人参（人工种植）：应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）》的规定。

3.1.3 杜仲雄花：应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）》

的规定。

3.1.4 黄精、山药、枸杞子、芡实、覆盆子、牡蛎：应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.2 感官指标及试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色泽	呈褐色，色泽均匀	取一定量混合均匀的被测样品置于 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，检查其有无异物
组织形态	液体，状态均匀	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标及试验方法

产品的理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项 目		指 标	试验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.12
人参总皂苷/(%)	≥	0.3	NY 318
其他污染物限量		符合 GB 2762 的规定	

3.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案*及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

3.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况也应进行型式检验：

a） 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；

b） 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；

c） 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时；

d） 食品安全监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准中全部项目。

4.4 组批与抽样

4.4.1 以同一批原料、同一班次生产的同一规格产品一批。

4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取 6 个最小包装单位（总量不少于 500g，净含量检验样本除外）。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 10 个最小包装单位(总量不少于 1kg，净含量检验样本除外）。

4.5 判定规则

4.5.1 所有检测项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

4.5.2 在检验中如果微生物指标有一项不符合本标准，应判该批产品为不合格；其余指标不符合本标准，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，产品根据需求标签中应注明不适用人群及食用量。运输包装外应标明：产品名称、厂名、厂址、保质期、规格、数量、商标及防潮、防压等标志，并符合 GB/T 191 的要求。

5.2 包装

内包装应使用符合相应食品安全要求的包装材料，要求封口严密。外包装用瓦楞纸箱，箱内产品排列整齐，不松动。

5.3 运输

5.3.1 产品可采用一般交通工具运输，运输工具应当清洁、卫生。

5.3.2 成品运输应遮盖、防雨防晒，严禁与有毒、有害或有异味的物品混装运输。

5.3.3 装卸过程中应轻搬轻放，避免撞击、挤压。

5.4 贮存

5.4.1 产品应存放在干燥、通风的室内，不得与有毒、有害物品混贮；不得露天堆放。

5.4.2 产品在贮存过程中，应离地墙存放；应保持清洁卫生、具有防鼠咬、虫蛀的措施，不得接触和靠近潮湿及易霉变的货物。

6 保质期

在上述贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

ISOB