

备案号：224531S-2018

有效期至：2022年01月21日

Q/JDST

吉林鼎参堂生物技术有限公司企业标准

Q/JDST0003S-2018

蓝莓人参果蔬发酵固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDST0003S-2018
备案号	224531S-2018
有效期限	2019年01月22日至2022年01月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-11 发布

2018-12-12 实施

吉林鼎参堂生物技术有限公司 发布

蓝莓人参果蔬发酵固体饮料

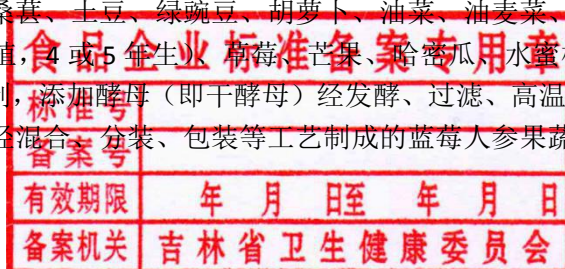
1 范围

本标准适用于以蓝莓、甘蓝、白菜、南瓜、茄子、西葫芦、番茄、豇豆、丝瓜、山药、洋葱、西瓜、桔子、橙子、香蕉、覆盆子、桑葚、土豆、绿豌豆、胡萝卜、油菜、油麦菜、菠菜、韭菜、梨、樱桃、西番莲、菠萝、人参（人工种植，4或5年生）、草莓、芒果、哈密瓜、水蜜桃、卷心菜、花椰菜、柠檬为原料，经清洗、浸泡、切制，添加酵母（即干酵母）经发酵、过滤、高温灭菌、干燥、粉碎，再适量添加低聚木糖、三氯蔗糖，经混合、分装、包装等工艺制成的蓝莓人参果蔬发酵固体饮料。

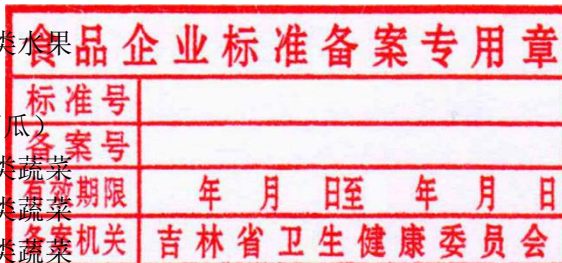
2 规范性引用文件

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 4789.2	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 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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
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 23398	哈密瓜
GB 25531	三氯蔗糖
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 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31639	食品加工用酵母
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
NY 318	人参制品
NY/T 426	绿色食品 柑橘类水果
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 584	西瓜（含无籽西瓜）
NY/T 654	绿色食品 白菜类蔬菜
NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 746	绿色食品 甘蓝类蔬菜
NY/T 747	绿色食品 瓜类蔬菜
NY/T 748	绿色食品 豆类蔬菜
NY/T 750	绿色食品 热带、亚热带水果
NY/T 776	丝瓜
NY/T 844	绿色食品 温带水果
NY/T 866	水蜜桃
NY/T 962	花椰菜
NY/T 1049	绿色食品 薯芋类蔬菜
QB/T 2984	低聚木糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告2008年第12号	新资源食品 低聚木糖
卫生部公告2012年第17号	新资源食品 人参（人工种植）
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

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 人参（人工种植、4或5年生）：应符合DBS22/024和卫生部公告2012年第17号的规定。
- 3.1.2 蓝莓、覆盆子、桑葚、梨、樱桃、草莓：应符合NY/T 844-2017的规定。
- 3.1.3 甘蓝、卷心菜：应符合NY/T 746-2012的规定。
- 3.1.4 白菜：应符合NY/T 654-2012的规定。
- 3.1.5 南瓜、西葫芦：应符合NY/T 747-2012的规定。
- 3.1.6 茄子、番茄：应符合NY/T 655-2012的规定。
- 3.1.7 豇豆、绿豌豆：应符合NY/T 748-2012的规定。
- 3.1.8 丝瓜：应符合NY/T 776-2004的规定。
- 3.1.9 土豆、山药：应符合NY/T 1049-2015的规定。
- 3.1.10 洋葱、韭菜：应符合NY/T 744-2012的规定。
- 3.1.11 西瓜：应符合NY/T 584-2002的规定。
- 3.1.12 桔子、橙子、柠檬：应符合NY/T 426-2012的规定。

- 3.1.13 香蕉、西番莲、菠萝、芒果：应符合NY/T 750-2011的规定。
- 3.1.14 胡萝卜：应符合NY/T 493-2002的规定。
- 3.1.15 油菜、油麦菜、菠菜：应符合NY/T 743-2012的规定。
- 3.1.16 哈密瓜：应符合GB/T 23398-2009的规定。
- 3.1.17 水蜜桃：应符合NY/T 866-2004的规定。
- 3.1.18 花椰菜：应符合NY/T 962-2006的规定。
- 3.1.19 酵母：应符合GB 31639-2016中面用酵母类别下干酵母的规定。
- 3.1.20 低聚木糖：应符合QB/T 2984-2008和卫生部公告2008年第12号的规定。
- 3.1.21 三氯蔗糖：应符合GB 25531-2010的规定。
- 3.1.22 生产用水：应符合GB 5749-2006的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

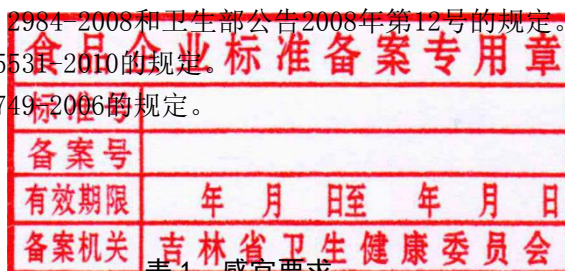


表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	浅黄色至深棕色	取5克左右的被测样品置于一个洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按使用方法于透明的玻璃杯内稀释后，嗅其香味辨其滋味，静止2分钟看杯底部有无异物。
组织形态	粉状，粗细度均匀	
滋、气味	具有该品应有滋味与气味、无其它异味	
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
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
人参总皂苷，%	≥ 0.1	NY 318附录B

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	≤ 0.9	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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌计数，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

表4续 微生物限量

致病菌项目	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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

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
		使用量	残留量	
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.2g/kg	-	-

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 12695和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：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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

6.4.1 抽样方法

从每批产品中随机抽取n箱，再从n箱中随机抽取1袋，抽样的样品一半作为该批产品的样本进行检测，另一半留做复核、仲裁用。

6.4.2 抽样数量

产品以同一班次生产的同一品种、同一规格包装完好的产品为一批次。每批次 200 箱以下抽 1.5%，201-500 箱抽 1%，500 箱以上抽 0.5%，但不低于 3 箱，每箱抽取 2 包（总量不少于 200g），作为检验和备用样本。型式检验样本必须从出厂检验合格的产品中随机抽取。

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

食品名称：蓝莓人参果蔬发酵固体饮料

配料表：蓝莓、甘蓝、白菜、南瓜、茄子、西葫芦、番茄、豇豆、丝瓜、山药、洋葱、西瓜、桔子、橙子、香蕉、覆盆子、桑葚、土豆、绿豌豆、胡萝卜、油菜、油麦菜、菠菜、韭菜、梨、樱桃、西番莲、菠萝、人参（人工种植，4 或 5 年生）、草莓、芒果、哈密瓜、水蜜桃、卷心菜、花椰菜、柠檬、酵母（即干酵母）、低聚木糖、三氯蔗糖。

净含量/规格：10g/袋、15g/袋、20g/袋

食用方法：温水冲调后饮用

生产者名称：吉林鼎参堂生物技术有限公司

地址：吉林省长春市高新北区盛北大街 3333 号

产地：吉林省长春市

联系方式：0431-86009691

生产日期：见外包装

保质期：18 个月

贮存条件：密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：

每日食用限量：人参食用量 \leq 3 克/天，每 100g 产品含人参 3.5g；低聚木糖食用量 \leq 3 克/天，每 100g 产品中添加低聚木糖 3.5g。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 岁以下儿童不宜食用。

7.2 营养成分表

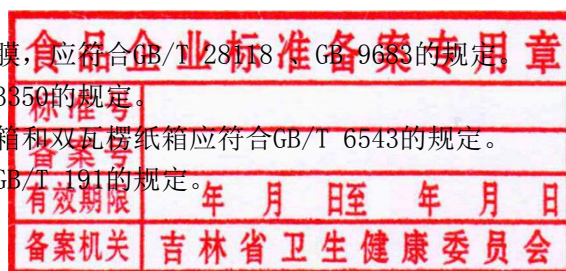
应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项目	每 100 克	NRV%
能量	1096KJ	14%
蛋白质	0.7g	2%
脂肪	0.2g	1%
碳水化合物	62.6g	19%
钠	168.0mg	7%

8 包装

包装袋选用铝箔复合膜，应符合GB/T 28118、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 保质期

保质期为 18 个月。