有效期至: 2022年01月17日

Q/JQS

吉林省杞参食品有限公司企业标准

Q/JQS0024S-2018

人参红糖

食品企业标准备案专用章 标准号 Q/JQS0024S-2018 备案号 224605S-2018 有效期限 2019年01月18日至022年01月7日 备案机关 吉林省卫生健康委员会

2018-11-21 发布

2018-11-21 实施

人参红糖

1 范围

本标准适用于以红糖为原料,添加人参(人工种植 5 年或 4 年生),经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的人参红糖。

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。

1.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 4789.2	A 11 /	上业 标 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 小 大 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.3		工 加食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	标准号	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	备案号	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	有效期限	年 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 4789.11	备案机关	吉林 省中安全 厘氮示类 质 曼微生物学检验 β型溶血性链球菌检验
GB 4789.15	H Ne voye	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 5009.11		食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12		食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34		食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35		食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
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 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 13104		食品安全国家标准 食糖
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 28050		食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35885		红糖
QB/T 2343.2		赤砂糖试验方法
QB/T 5006		姜汁(粉)红糖
DBS22/ 024		食品安全地方标准 食品原料用人参
NY 318		人参制品

.

JJF 1070

国家质检总局令第75号(2005) 国家质检总局令第123号(2009)

定量包装商品净含量计量检验规则 定量包装商品计量监督管理办法 食品标识管理规定

3 技术要求

食品企业标准备案专用

3.1 原料要求

3.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规

克人参。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	棕红色或黄褐色	取适量试样,置于洁净的
组织形态	粉状、疏松、颗粒均匀	白色瓷盘中, 在自然光下
滋、气味	味甜、无异味	目测色泽、组织形态、杂
杂质	无肉眼可见外来杂质	质,用嗅觉鉴别其气味,
		口感品尝其滋味。

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
干燥失重,%	€	4.8	GB 5009.3中第二法
总糖分(蔗糖分+还原糖分),g/100g	≥	83	QB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg	€	350	QB/T 2343.2
人参总皂苷,%	≥	0. 015	NY 318

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	\forall	0. 49	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	€	0. 5	GB 5009.11

3.5 卫生要求

应符合表 4 的规定。

表 4 二氧化硫、人工合成色素指标

项目		限量	检验方法
二氧化硫, mg/kg	\leq	20	GB 5009.34

表 4 续 二氧化硫、人工合成色素指标

项 目		限 量	检验方法
人工合成色素, mg/kg	\bowtie	不得检出	GB 5009.35

3.6 微生物限量	食品企业标准备案专用章	
应符合表 5 的规定。	标准号 表 表	
项目		检验方法
菌落总数,cfu/g <	有效删除 牛 月 G 牛 月 日	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g <	香菜机天 吉 林 省 卫 <u>朱</u> 健 康 娄 员 会	GB 4789.3
霉菌, cfu/g <	25	GB 4789.15
酵母菌, cfu/g ≤	10	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺		GB 4789. 4、GB 4789. 5、
氏菌、金黄色葡萄球菌、	不得检出	GB 4789. 10、GB 4789. 11
溶血性链球菌)		UD 4109.10, UD 4109.11
蝴	不得检出	GB 13104附录A

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、干燥失重、总糖分、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)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

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

随机抽样,每批产品抽样基数不低于 5kg,抽样数量不少于 600g,样品平均分成两份,一份用于检

验,另一份留样备检。

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。

污染物、微生物一次检验不合格,则为不合格,不得复检。

7 标签

食品企业标准备案专用章 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号 (2009) 的规定。 有效期限 年 月 日至 备案机关 | 吉 林 省 卫 生 健

7.1 标签式样

食品名称:人参红糖 配料表:红糖、人参

净含量/规格: g/袋

生产者的名称、地址和联系方式: 吉林省杞参食品有限公司

生产日期和保质期: 见包装封口处

食用方法: 人参食用量≤3 克/天, 孕妇、哺乳期妇女及14 周岁以下儿童不宜食用

每100克产品中添加0.5克人参

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/JQS0024S-2018

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 (g)	NRV%		
能量	1624千焦(kJ)	19%		
蛋白质	0.7克(g)	1%		
脂肪	0克(g)	0%		
碳水化合物	94. 4克 (g)	31%		
钠	103毫克 (mg)	5%		

8 包装

包装袋选用复合塑料袋,应符合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 运输

运输工具必须符合卫生要求,运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止

挤压、日晒,雨淋,装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

位置距地面和墙为10cm。

产品应贮存于干燥、通风的程序的 标准号

11 保质期

保质期为24个月。