

备案号：225644S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 日

Q/JLYS

吉林省集安益盛药业股份有限公司企业标准

Q/JLYS0074S-2019

人参乳酸菌饮品（活菌型）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLYS0074S-2019
备案号	225644S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-01-11 发布

2019-01-18 实施

吉林省集安益盛药业股份有限公司 发布

人参乳酸菌饮品（活菌型）

1 范围

本标准适用于以人参（人工种植、4年生或5年生）为原料，挑选、粉碎、提取、过滤、浓缩后，与生乳和/或乳粉（全脂乳粉或脱脂乳粉）、果胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、植物乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、干酪乳杆菌、水，经混合、均质、发酵、冷却、灌装、包装等工艺制成的活菌型人参乳酸菌饮品。

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 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
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 4789.3	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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
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/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 19301	食品安全国家标准 生乳
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 21732	含乳饮料

GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 318	人参制品
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
卫生部公告2012年第17号	《关于批准批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
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》源食品的公告》
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 人参应为人工种植、4年生或5年生，且符合 DBS22/024 中的规定。每 100ml 产品中添加人参 1.5 克。
- 3.1.2 生乳应符合 GB 19306 的规定。
- 3.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.6 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.8 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	乳白色至乳黄色	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。
滋味和气味	具有人参特有的气味及发酵芳香滋味和气味，无异味	
组织状态	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	限 量	检验方法
人参总皂苷, %	≥ 0.01	NY 318 附录B
乳酸菌活菌数CFU/ml	≥ 10 ⁷	GB 4789.35
蛋白质/ (g/100g)	≥ 0.7	GB 5009.5
苯甲酸 ^a / (g/kg)	≤ 0.03	GB 5009.28
^a 属于发酵过程产生的苯甲酸。		

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 (Pb), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/ml)	≤	20			GB 4789.15
酵母 (CFU/ml)	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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	检验方法
果胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-----
阿斯巴甜	甜味剂	≤0.6g/kg	GB 5009.263
安赛蜜	甜味剂	≤0.3g/kg	GB/T 5009.140

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

产品经企业质量检测部门检验合格后并附有产品质量合格证后，方可出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质、乳酸菌数、人参总皂苷、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)原料、工艺、设备有较大变化时；
- (2)长期停产恢复生产时；
- (3)出厂检验结果与正生产有较大差异时；
- (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

出厂检验时，每批随机抽取 12 个最小独立包装，6 个供感官指标、理化指标检验，2 个供微生物检验，另 4 个备用。型式检验时，每批随机抽取 12 个最小独立包装，6 个供感官指标、理化指标检验，2 个供微生物检验，另 4 个备用。

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 项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

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，判该批产品型式检验合格。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：人参乳酸菌饮品（活菌型）

配料表：水、生乳和/或乳粉、果胶、人参（人工种植、4 年生或 5 年生）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌。

乳酸菌活菌数： $\geq 10^7$ CFU/ml

净含量/规格：依据市场需求而定。

生产者的名称：吉林省集安益盛药业股份有限公司

地址：

联系方式：

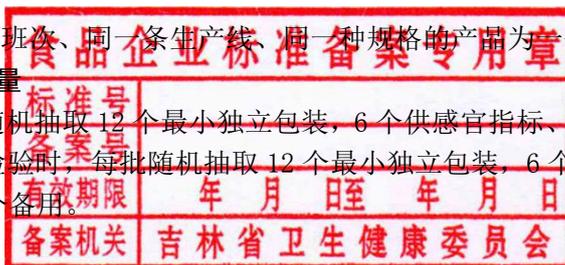
生产日期：

保质期：21 天

贮存条件：2℃~10℃条件下贮存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLYS0074S



食用限量：人参食用量≤3克/天，每100克产品添加人参1.5克。

食用方法：依据销售宣传而定。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用。

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂、萝卜同食。

7.2 营养成分表

应符合表7的规定。

表7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	369 千焦	4%
蛋白质	3.1 克	5%
脂肪	3.5 克	6%
碳水化合物	30 克	4%
钠	70 毫克	4%

8 包装

产品的内包装应采用符合GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 10004、GB/T 28118等规定，标签符合GB 7718及GB 28050的规定，销售包装应符合GB 23350的规定，运输及贮存包装用瓦楞纸箱，符合GB/T 6543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21天。