

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：

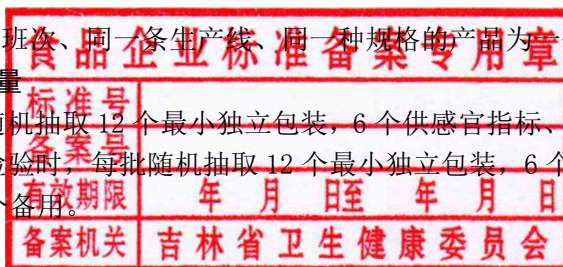
生产日期：

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。