

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 0065 S- 2023 号  
标准备案日期 2023年9月25日

# Q/MST

## 辽宁秘参堂药业有限公司企业标准

Q/MST 0009S-2023

### 蜜饯人参膏

2023-08-28 发布

2023-09-25 实施

辽宁秘参堂药业有限公司 发布

Q/MST 0009S-2023

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标要求严于国家安全标准规定，微生物指标按照GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁秘参堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭萌、李柏志、李仁。

本标准所代替历次版本发布情况：

Q/MST 0009S-2019

## 蜜饯人参膏

### 1 范围

本标准规定了蜜饯人参膏的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以人工种植5年及5年以下鲜园参为原料，经洗刷、切制，用蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆蜜制，粉碎、浓缩（或不浓缩）、灌装、灭菌、包装等工序制成的蜜饯人参膏。

### 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 蜜饯企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 19506 地理标志产品 吉林长白山人参
- DBS22/024 吉林省食品安全地方标准食品原料用人参
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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
- QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/MST 0009S-2023

卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合食品安全国家标准和相关规定。

3.1.1 鲜园参：应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合国家卫计委公告（2012）第 17 号及 GB2762、GB 2763、DBS22/024 的规定。

3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红棕色
组织形态	粘稠状膏体
滋、气味	具有该品种固有的香气、味甜、微苦，无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
人参总皂苷（以人参皂苷 Re 计）/（%） $\geq$	0.1
水分/（%） $\leq$	45.0
总糖（以还原糖计）/（%） $\geq$	8.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.7

#### 3.4 微生物指标

##### 3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌

应符合表 3 的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌/(CFU/g)	≤50			

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ g	1000 CFU/ g

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 8956、GB 14881 的规定。

### 3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

取适量样品放置洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质、嗅其气味、尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 人参总皂苷

Q/MST 0009S-2023

按GB/T 19506 附录B规定的方法测定。

#### 4.2.2 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

#### 4.2.3 总糖

按GB/T 5009.7 规定的方法测定。

#### 4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 4.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

#### 4.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 4.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

### 4.4 净含量偏差

按JJF 1070的规定进行。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应该经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品，平均分成两份，1份检验，1份备查。样品数量满足检验要求。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应该经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加

倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品说明书应标明不适宜孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童食用和每天食用量，并符合卫生部公告 2012 年第 17 号规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

产品包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。封口严密，包装牢固。产品内包装材料采用食品塑料包装袋，应分别符合 GB/T 28118、QB/T 1871 的规定；采用玻璃制品应复合 GB 4806.1 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面 10cm 以上，距墙面 30cm 以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 2 年。