



Q/MST

辽宁秘参堂药业有限公司企业标准

Q/MST 0003S—2023

人参蜜液

2023-08-28 发布

2023-09-25 实施

辽宁秘参堂药业有限公司 发布

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。

本标准食品安全指标主要依据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，微生物指标按照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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：李柏志、李仁、郭萌。

本标准属首次发布。

人参蜜液

1 范围

本标准规定了人参蜜液的要求、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、切片（或不切片），用蜂蜜、麦芽糖浆和果葡糖浆浸渍、煮制后得到的液体，经过滤、包装制成的人参蜜液。

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 霉菌和酵母菌计数
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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

国家卫计委公告（2012）第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

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GB 2762、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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红棕色
状态	均匀液体，允许有少量沉淀
滋、气味	味甜、微苦，无异味
杂质	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	指 标
人参总皂苷（以人参皂苷 Re 计）/（%）	≥ 0.1
总糖（以还原糖计）/（%）	≥ 4.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.02

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	100	10000
大肠菌群/（CFU/ mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/ mL）≤	20			
酵母菌/（CFU/mL）≤				
n：为同一批次产品应采集的样品数；c：为最大允许超出 m 值的样品数；m：为指标可接受水平的限量值；M：为指标中的最高安全限量值。				

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 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。饮料浓浆按产品标签标示的冲调方法稀释后进行检测。

4.2 理化指标

4.2.1 人参总皂苷

按 GB/T 19506 附录 B 规定的方法测定。

4.2.2 总糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

4.2.3 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 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母菌

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 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验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

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目：感官要求、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规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。但微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191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等信息。

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的食品塑料包装袋应分别符合GB/T 28118、QB/T 1871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18个月。