

# Q/ZKGGQ

## 早康枸杞股份有限公司企业标准

Q/ZKGGQ0022S-2023

### 人参汁（浆）

2023-06-19发布

2023-06-19实施

早康枸杞股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参考 GB/T 31326《食品安全国家标准 植物饮料》标准编写。

本标准的编写格式是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准与Q/ZKGQ0022S-2022比较变化如下：

- 修改标准名称；
- 修改范围内容；
- 修改规范性引用文件；
- 新增 3.0 定义；
- 修改感官指标，理化指标；
- 新增污染物限量指标；
- 修改保质期描述。

本标准由早康枸杞股份有限公司提出。

本标准由早康枸杞股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：林桦 李建玲

本标准有效期五年。

# 人参汁（浆）

## 1 范围

本标准规定了人参汁（5年及5年以下人工种植人参）的定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以人工种植鲜人参（5年及5年以下人工种植人参）为原料，经拣选、清洗、胶体磨破碎、高压均质、灌装、杀菌、包装等工序加工而成的人参汁。

本标准适用于以人工种植鲜人参（5年及5年以下人工种植鲜人参）为原料榨成的人参汁，经过超细微、灌装、杀菌、包装等工艺精制而成的人参（汁）浆。

## 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标准。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 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 12143	饮料通用分析方法
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 31326	食品安全国家标准 植物饮料
NY 318	人参制品

原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》

## 3 定义

### 3.1 原料型

以人工种植鲜人参（5年及5年以下人工种植人参）为原料，经拣选、清洗、胶体磨破碎、高压均质、灌装、杀菌、包装等工序加工而成的人参汁为原料型。

### 3.2 即食型

以人工种植鲜人参（5年及5年以下人工种植鲜人参）为原料榨成的人参汁，经过超细微、灌装、杀菌、包装等工艺精制而成的人参浆为即食型。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

4.1.1 人参应符合卫生部公告（2012年第17号）。

4.1.2 人参应新鲜，无霉变、腐烂、虫蛀，并符合卫生部公告（2012年第17号）的标准规定。

4.1.3 生产加工用水应符合 GB5749 的要求。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官特性

项 目	指 标		检验方法
	原料型	即食型	
色 泽	淡黄色或黄白色		取50ml被测样品，置于一洁净容器中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和组织形态，用嗅觉鉴别气味，用清水漱口后品其滋味。
滋味和气味	具有本品应有的气味，滋味、味微苦		
组织形态	无明显分层、状态均匀、有少量沉淀		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

##### 4.3 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
	原料型	即食型	
总皂苷（以人参皂苷Re计）g/100g	≥ 0.04	≥ 0.03	NY 318-1997 附录B
可溶性固形物（20℃以折光计）%	≥ 3.0	≥ 11	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/%	≥ 0.08	≥ 0.04	GB 12456

##### 4.4 污染物限量指标

污染物限量指标按GB 2762的规定执行。

##### 4.5 微生物指标

微生物指标按 GB 7101 规定执行。

##### 4.6 净含量

原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》，并按JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB12695及GB14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 7.2 抽样

以同一班次连续性生产同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 1000ml 并且不少于 16 个最小包装样品进行检验，每批产品须经检验部门检验合格后附有合格证方可出厂。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前,应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂，并附有合格证。

7.3.2 出厂检验项目感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每一年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T191的规定

8.1.2 应符合国家卫生公告（2012年第17号），若公告发生变化随之符合最新公告。（孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用）。

### 8.2 包装

包装容器（袋）应干燥、洁净、无异味，并符合国家食品卫生要求的包装材料。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

#### 8.4 贮存

8.4.1 产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。

8.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置，严禁露天堆放、日晒、雨淋。

#### 8.5 保质期

##### 8.5.1 原料型

- a) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温条件下储存，保质期为12个月；
- b) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，0-4℃的条件下储存，保质期为24个月；
- c) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，-18℃的条件下储存，保质期为36个月；

##### 8.5.2 即食型

根据产品工艺和包装形式，具体以包装明示保质期为准。

---