

备案号：225319S-2017

有效期至：2020年11月12日

Q/THJK

通化益今康保健食品有限公司企业标准

Q/THJK0010S-2017

牛蒡根饮品

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/THJK0010S-2017
备案号	225319S-2017
有效期限	2017年11月13日至2020年11月12日
备案机关	吉林省卫生计生委

2017-10-01 发布

2017-10-01 实施

通化益今康保健食品有限公司企业 发布

牛蒡根饮品

1 范围

本标准适用于以水、牛蒡根、白砂糖为原料，添加柠檬酸、山梨酸钾，经过预处理、提取、过滤、调配、杀菌、包装等加工工艺制成的牛蒡根饮品。蔬菜汁含量 $\geq 5\%$

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 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 12143	饮料通用分析方法
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 31121	果蔬汁类及其饮料
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



NYT 745

绿色食品 根菜类蔬菜

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 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第123号（2009） 食品标识管理规定

国卫食品函（2013）83号 国家卫计委关于牛蒡根作为普通食品管理有关问题的批复

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 用水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.2 牛蒡根应符合 NYT 745 的规定。
 3.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
 3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	清澈透明，基本无色	取约 50ml 混合均匀的被检样品于无色透明、洁净、干燥的 100mL 烧杯中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态、杂质；在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	均匀，无杂质，无沉淀现象	
滋、气味	酸甜适口，具有牛蒡特有的香气，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	



3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥ 7.0	GB/T 12143

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（以Pb计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4、表 5 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/mL	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
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
酵母菌, CFU/mL	≤	20				GB 4789. 15

a 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。

表 5 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789. 10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	--	--
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	0.5g/kg	≤0.5g/kg	GB 5009.28

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

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半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)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

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

每批次抽取 16 瓶，12 瓶用做检验，另 4 瓶留样备用。

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项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。若复检结果仍有1项不合格，则判定该批产品为不合格品。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。



7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 123 号 (2009) 的规定。

7.1 标签式样

食品名称：牛蒡根饮品

配料表（原料）：水、牛蒡根、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾

净含量/规格：180ml、230ml、按生产实际标注。

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期和保质期：

贮存条件：阴凉干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THJK0010S-2017

其他需要标示的内容：

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 毫升	NRV%
能量	19.2 千焦 (kJ)	0%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	1.0 克 (g)	0%
钠	0 毫克 (mg)	0%

8 包装

玻璃瓶应符合QB/T 2142的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



9 保质期

保质期为 24 个月。

