



411830S-2022



河南天福医药科技有限公司企业标准

Q/TFYY 0001S-2022

人参黄精复合酵素

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南天福医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天福医药科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南天福医药科技有限公司。

本标准主要起草人：高林芳。

H N

Q B

人参黄精复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了人参黄精复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂为原料，添加红豆、蜂蜜，经清理、破碎，添加红糖、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物[人参(人工种植5年及5年以下)、黄精、陈皮、香菇、平菇、木耳经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的人参黄精复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 香菇、平菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.4 保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌应符合可用于食品的菌种名单 卫办监督发〔2010〕65号的规定。

2.1.5 黄精、陈皮、红豆、山楂、蜂蜜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6 人参(人工种植5年及5年以下)应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)的规定。

2.2 感官要求

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
性状	液体	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

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℃，折光计法），g/100mL \geq	1.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
有机酸（以乳酸计），mg/kg \geq	660	GB 5009.157
粗多糖，g/100mL \geq	0.05	SN/T 4260

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	--	GB 4789.4
注： ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂为原料，添加红豆、蜂蜜，经清理、破碎，添加红糖、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物[人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、黄精、陈皮、香菇、平菇、木耳经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的人参黄精复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南天福医药科技有限公司

H N

Q B