



412575S-2025



绿健园（新乡）生物工程有限公司企业标准

Q/LXS 0304S-2025

速溶人参粉

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

绿健园（新乡）生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由绿健园（新乡）生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺峰。

H N

Q B

速溶人参/红参粉

1 范围

本标准规定了速溶人参/红参粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速溶人参/红参粉，根据产品不同可分为：速溶人参粉、速溶红参粉。

速溶人参粉：以人参（人工种植5年及5年以下）为原料，经预处理、水煮提取，加入经微波干燥、破壁的人参粉，经混合、制粒、干燥、包装等主要工序制成的速溶人参粉。

速溶红参粉：以红参为原料，经预处理、水煮提取，加入经微波干燥、破壁的人参粉，经混合、制粒、干燥、包装等主要工序制成的速溶红参粉。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 红参应符合 GB/T 22538 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状	取被测样品5克置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察其性状和杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	开水冲泡后，具有产品固有的滋味和香气，无异味	取样品1袋置于烧杯或透明琉璃杯中，用开水冲泡后，感官评定气味、滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/ (g/100g)	≤ 13	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 10	GB 5009.4
铅* (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (Hg) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
二氧化硫 (SO ₂) (g/kg)	≤ 0.10	GB 5009.34

注：※该项指标严于卫生部公告2012年第17号的规定。

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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；					
注2：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于速溶人参/红参粉，根据产品不同可分为：速溶人参粉、速溶红参粉。

速溶人参粉：以人参（人工种植 5 年及 5 年以下）为原料，经预处理、水煮提取，加入经微波干燥、破壁的人参粉，经混合、制粒、干燥、包装等主要工序制成的速溶人参粉。

速溶红参粉：以红参为原料，经预处理、水煮提取，加入经微波干燥、破壁的人参粉，经混合、制粒、干燥、包装等主要工序制成的速溶红参粉。

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，微生物参照 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依据。

本标准中铅指标严于卫生部公告2012年第17号的规定。

绿健园（新乡）生物工程有限公司