

备案号：220278S-2019

有效期至：2022 年 02 月 18

Q/ JLJT

吉林省均泰制药股份有限公司企业标准

Q/JLJT0009S-2019

蔬果酵素粉（固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLJT0009S-2019
备案号	220278S-2019
有效期限	2019 年 02 月 19 日至 2022 年 02 月 18 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-06 发布

2019-01-06 实施

吉林省均泰制药股份有限公司 发布

蔬果酵素粉（固体饮料）

1 范围

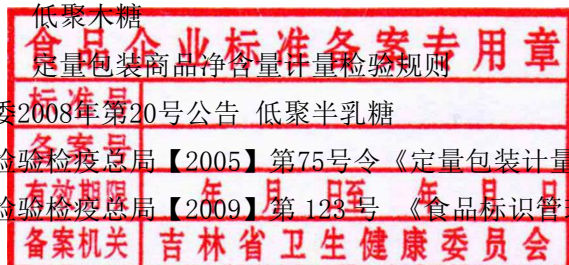
本标准适用于以蔬果酵素粉为主要原料，添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、麦芽糊精、柠檬果粉，按比例进行调配、混合、分装等工艺加工制备的蔬果酵素粉（固体饮料）

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）适用于本文件。

标准号	名称
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 4789.2	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 大肠菌群测定
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 10789	饮料通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23528	低聚果糖
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
GB 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
QB/T 2984	低聚木糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家卫生卫计委2008年第20号公告	低聚半乳糖
国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令	《定量包装计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号	《食品标识管理规定》



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 低聚木糖应符合QB/T 2984 的规定。
- 3.1.2 低聚果糖 应符合 GB/T 23528 标准的规定。
- 3.1.3 柠檬果粉 应符合 GB 29602 的规定。
- 3.1.4 低聚半乳糖应符合国家卫生卫计委2008年第20号公告 低聚半乳糖规定。
- 3.1.5 蔬果植物酵素粉应符合广州能靓生物技术有限公司供货，为进口原料，经进口检验检疫合格，其原料符合附录 A 规定的种类。
- 3.1.6 麦芽糊精 应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.7 加工用水应符合GB 5749标准的规定。

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	白色至淡黄白色	随机抽取样品5g，混合均匀置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽，组织形态。以温开水在透明的烧杯中冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静止2分钟后，看烧杯底部有无异物。
滋味、香气	具本品应有的气味，无异味及变质的异味。	
性状	粉末均匀、无结块	
杂质	无外来可见杂质	

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
水分，g/100g	7.0	GB 5009.3

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/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

项 目	表 4 微生物限量				检验方法
	标准号	采样方案及限量			
	备案号	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000	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
致病菌项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	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。

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、GB 12695 的规定

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经工厂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、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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

- a)从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。
- b)从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

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。

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 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：蔬果酵素粉（固体饮料）

配料表（原料）：蔬果酵素粉、低聚木糖、低聚果糖、低聚半乳糖、麦芽糊精、柠檬果粉。

产品规格：3g/袋、5g/袋、6g/袋，或依据市场需要调整规格。

建议食用方法：

食用限量：低聚木糖≤3克/天，本产品每100克添加低聚木糖20克。低聚半乳糖≤15克/天，本产品每100克添加低聚木糖10克。

生产企业：吉林省均泰制药股份有限公司

地址：吉林省通化市通化开发区四浑 999-999/551-077 号

联系方式：

生产日期：

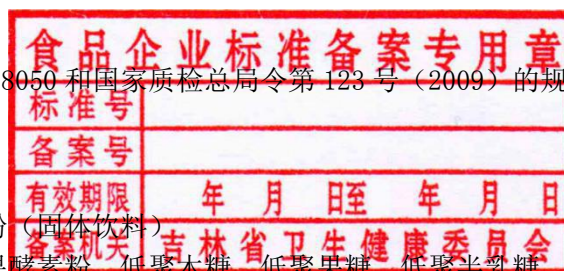
保质期：24 个月

贮存条件：密闭，阴凉干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/ JLJT0009S

产地：吉林 通化



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 克 (g)	NRV%
能量	445 千焦 (kJ)	5%
蛋白质	2.0 克 (g)	3.3%
脂肪	1 克 (g)	1.7%
碳水化合物	22.0 克 (g)	7.3%
钠	20 毫克 (mg)	1%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合 GB 9683 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

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

附录 A
蔬果植物酵素粉配料表

杜仲雄花	沙棘	茶树花	金花茶	湖北海棠叶	刀豆
玫瑰茄	大麦苗	显脉旋覆花	乌药叶	百合	山药
茉莉花	玉米须	槐花	辣木叶	余甘子	山楂
线叶金雀花	小麦苗	菊花	阿萨伊果	佛手	马齿苋
重瓣红玫瑰	牛蒡根	金银花	杏仁	乌梅	代代花
丹凤牡丹花	赤小豆	白扁豆花	白果	覆盆子	木瓜
五指毛桃	麦芽	枇杷叶	白扁豆	菊芋	魔芋
短梗五加	昆布	枸杞子	龙眼肉	枣	配角
白子菜	胖大海	桔梗	桃仁	莲子	罗汉果
青果	益智仁	紫苏	荷叶	鲜白茅根	桑葚
桔红	黑芝麻	圆苞车前子壳	蒲公英	鲜芦根	淡竹叶
菊苣	薤白	薏苡仁			

