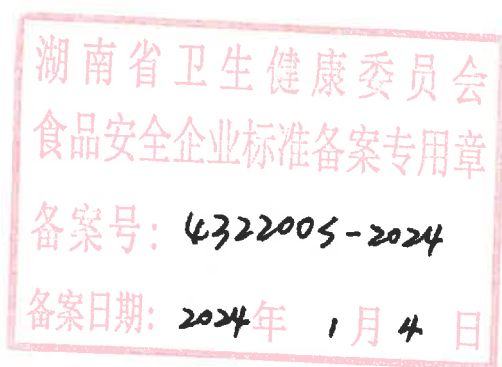


# 湖南湘源美东医药科技有限公司企业标准

Q/AYMD 0010S-2023

## 食品安全企业标准 蒲公仁固体饮料



2023-11-20 发布

2023-12-20 实施

湖南湘源美东医药科技有限公司 发布



## 前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南湘源美东医药科技有限公司提出。

本标准由湖南湘源美东医药科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南湘源美东医药科技有限公司。

本标准主要起草人：杨林莘、夏文娟、陈灿琼。

# 蒲公英固体饮料

## 1 范围

本标准规定了蒲公英固体饮料的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以蒲公英、薏苡仁、罗汉果、马齿苋、赤小豆、牛蒡根、茯苓、金银花、胖大海、葛根、玉竹、栀子、丁香、甘草为主要原料，麦芽糊精为辅料，添加或不添加食品添加剂，蒲公英、薏苡仁、罗汉果、马齿苋、赤小豆、牛蒡根、茯苓、金银花、胖大海、葛根、玉竹、栀子、丁香、甘草经粉碎或不粉碎、水煮、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎，配料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的蒲公英固体饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。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）适用于本标准。

|                                         |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|
| 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 4789.1                               | 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 4789.15                              | 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 5009.3                               | 食品安全国家标准 食品中水分的测定         |
| GB 5009.12                              | 食品安全国家标准 食品中铅的测定          |
| GB/T 5009.19                            | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定         |
| GB/T 6543                               | 运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱          |
| GB 7718                                 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则        |
| GB 14881                                | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范       |
| GB/T 20882.6                            | 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精         |
| GB 28050                                | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则      |
| GB/T 29605                              | 感官分析 食品感官质量控制导则           |
| GB 31621                                | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范       |
| JJF 1070                                | 定量包装商品净含量计量检验规则           |
| 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》 |                           |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》     |                           |

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 蒲公英、薏苡仁、罗汉果、马齿苋、赤小豆、牛蒡根、茯苓、金银花、胖大海、葛根、玉竹、栀子、丁香、甘草：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项目    | 指标                      | 检验方法                                                                                                                        |
|-------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽              | GB/T 29605, 取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽和外观形态; 按标签标示的冲调方法制备样品, 倒入无色透明的容器中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无外来异物。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味, 无霉味及其他异味 |                                                                                                                             |
| 状态    | 颗粒状或粉末状, 无正常视力可见外来异物    |                                                                                                                             |

#### 3.3 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) | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |

#### 3.4 污染物限量

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) | 0.8 | GB 5009.12 |

#### 3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量见表 4。

表 4 农药最大残留限量

| 项目          | 限量  | 检验方法        |
|-------------|-----|-------------|
| 六六六/(mg/kg) | 0.1 | GB/T5009.19 |
| 滴滴涕/(mg/kg) | 0.1 | GB/T5009.19 |

#### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

| 项目 | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 | 检验方法 |
|----|-----------------------|------|
|----|-----------------------|------|

|                                          | n  | c | m               | M                 |            |
|------------------------------------------|----|---|-----------------|-------------------|------------|
| 菌落总数/（CFU/g）                             | 5  | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群/（CFU/g）                             | 5  | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3  |
| 霉菌/（CFU/g） ≤                             | 50 |   |                 |                   | GB 4789.15 |
| a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |    |   |                 |                   |            |

3.6.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项目                         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |       |   | 检验方法       |
|----------------------------|-----------------------|---|-------|---|------------|
|                            | n                     | c | m     | M |            |
| 沙门氏菌                       | 5                     | 0 | 0/25g | — | GB 4789. 4 |
| a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。 |                       |   |       |   |            |

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

### 3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

### 5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 500g（不少于 30 个最小包装）的样品，分为两份，一份用于检验，一份留存备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由生产单位检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年应进行一次形式检验；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 原料产地或供应商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

## 5.5 判定规则

- 5.5.1 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。
- 5.5.2 如有检验项目(微生物项目除外)不符合本标准, 应对同批次产品留样复检, 复检后仍不符合本标准, 判定不合格。
- 5.5.3 微生物项目不符合本标准, 判为不合格品, 不得复检。

## 6 标志、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标志

- 6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

- 6.2.1 内包装应符合相关食品安全国家标准的规定。
- 6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 保质期为24个月。