

谷医堂（湖南）健康科技有限公司企业标准

Q/AGYT 0103S-2024

食品安全企业标准 益仁玉竹固体饮料



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4335075-2024

备案日期：2024年6月14日

湖南省卫
食品安全企

2024-05-20 发布

2024-06-20 实施

谷医堂（湖南）健康科技有限公司 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》的规定起草。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：谷医堂（湖南）健康科技有限公司。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：阳吉长、周璇、陈慧玲。

本标准代替 Q/AGYT 0103S-2021

本标准适用于以下单位：

委托企业：谷医堂（湖南）健康科技有限公司

地址：湖南省长沙市开福区沙坪街道中青路1118号沙坪街道办事处机关大楼410房

生产企业一：湖南善源生物科技有限公司

地址：湖南省岳阳市湘阴县工业园区茉莉路南

生产企业二：湖南希尔天然药业有限公司

地址：湖南省永州市冷水滩区陶源西路128号。



益仁玉竹固体饮料

1 范围

本标准规定了益仁玉竹固体饮料要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以益智仁、覆盆子、玉竹、高良姜、陈皮、砂仁、小茴香、肉桂、丁香为主要原料，麦芽糊精、白砂糖其中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经水煮、浓缩、干燥、制粒、干燥、包装等工艺生产而成的益仁玉竹固体饮料。

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，仅所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。

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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 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/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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白色搪瓷皿中, 在自然光线下, 观察其色泽、组织形态, 倒入装有 100ml、25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中溶解, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	颗粒或粉末状, 无结块, 无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
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)	0.8	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合表 4 的规定。

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/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

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 ^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 平板计数法
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 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采样按 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食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法执行。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg，抽样数量为500g（不少于30个最小独立包装），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

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 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 28118的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为 24 个月。

