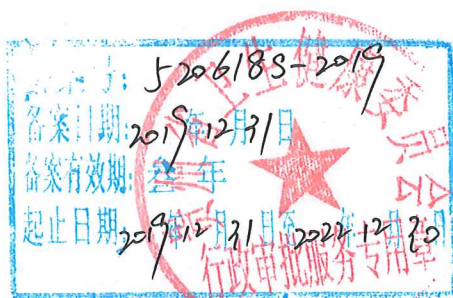


Q/GCTL

贵州省食品安全企业标准

Q/GCTL 0001S—2019

桔梗百合固体饮料



2019-11-01 发布

2019-12-01 实施

贵州畅天隆医药科技有限公司

发布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由贵州畅天隆医药科技有限公司提出。

本标准由贵州畅天隆医药科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李元才、吴太成。

。



桔梗百合固体饮料

1 范围

本标准规定了桔梗百合固体饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以桔梗、百合、苦杏仁、人参（人工种植）、蒲公英为主要原料，添加蜂蜜为辅料，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒（或不制粒）、干燥、包装等工艺制成的桔梗百合固体饮料。

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 4789.10 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 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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第123号令（2009）食品标识管理规定（修订版）

原卫生部（卫法监发[2002]51号公告） 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知

原卫生部公告2012年第17号 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告



中华人民共和国药典(2015年版一部)

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 桔梗、百合、蒲公英、苦杏仁

应符合原卫生部(卫法监发[2002]51号公告)和中华人民共和国药典(2015年版一部)的规定。

3.1.2 人参(人工种植)

应符合原卫生部公告(2012年第17号)的要求。

3.1.3 蜂蜜

应符合 GB 14963 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	检验方法
色 泽	具有本品应有色泽,色泽均匀	抽取适量样品,倒置一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其性状,按标签上所述的食用方法冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味,静置2min后,看烧杯底部有无杂质
滋味气味	具有本品特有的香味、无异味	
组织形态	颗粒状与粉末状混合物,无结块	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 $\leq$	7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					

表 4 致病菌指标

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。						

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次配料, 同一班次, 同一生产线生产的同一包装规格产品为一批。

5.2 抽样

在成品仓库中随机抽取样品, 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不少于 50kg, 随机抽取 0.5kg (不少于 12 个最小包装); 样品分成两份, 2/3 作为检验, 1/3 作为份备查。抽样人员应填写抽样单, 包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。

5.3 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

出厂检验的项目为本标准中的感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。每批产品均需经生产厂质检部门检验合格并签发产品合格证方准出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准要求中所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 正常稳定批量生产时，每年至少两次的型式检验；
- c) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；
- d) 产品停产六个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.4 判定规则

微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。其他指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时，可对留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

6 标签、包装、运输及贮存

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。因产品添加人参（人工种植），产品标签还应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的要求，标注不适宜人群和每日食用限量。

6.2 包装

产品内包装应符合 GB/T 21302 或 GB 4806.7 的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的相应要求；产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、运输过程中应防止挤压、暴晒和雨雹淋袭。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、避光、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。

7 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品未经启封，自生产之日起保质期为36个月。

