Q/SX

贵州省食品安全企业标准

Q/SX 0001S-2021

苗根饮品（浓缩型）

2021-03-01 发布

2021-03-18 实施

贵州三玄生物科技有限公司 发布

前 言

为加强产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫健委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的卫生指标参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其余指标根据《其他饮料类生产许可证审查细则》（2006版）及产品实际制定。

本标准由贵州三玄生物科技有限公司提出。

本标准由贵州三玄生物科技有限公司起草。

本标准由贵州三玄生物科技有限公司批准。

本标准发布于 2021 年 03 月 01 日。

本标准主要起草人：杨波。

苗根饮品（浓缩型）

1 范围

本标准规定了苗根饮品（浓缩型）的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州三玄生物科技有限公司生产的以植物（桑椹、黄精、山药、肉桂、薄荷、高良姜、大枣、甘草）为原料经提取（或提取物）、生产用水为主要原料，添加酸味剂（乳酸、柠檬酸）、甜味剂（木糖醇）、防腐剂（苯甲酸钠）等食品添加剂，经调配、过滤、杀菌、灌装等工序加工而成的需兑水饮用的浓缩饮料。

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。凡是标注日期的引用文件，仅标注日期的版本适用于本文件。凡是不标注日期的引用文件，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 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.237	食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
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 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 食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

技术国家质量监督检验检疫总局 2005 年令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 桑椹、黄精、山药、肉桂、薄荷、高良姜、大枣、甘草：使用应符合(卫法监发[2002] 51 号)卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知要求，质量应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

3.1.3 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

3.2 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	检测方法
色 泽	黄色至棕褐色，均匀一致	取适量摇匀混合均匀样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽，鉴别气味，检查有无异物。将浓缩液体按冲调稀释比例要求用为开水冲调稀释，用温开水漱口后品尝滋味
滋、气味	具有本品的正常气味及滋味，无异味	
组织状态	澄清透明的液体，久置后允许稍有微量沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

产品按食用说明稀释后理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
	普通型 6.0—7.0	酸化型 3.0—5.0	
pH 值			GB 5009.237
总砷（以As计）/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/Kg）	≤	1.0	GB 5009.28

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 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/ml）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群（CFU/ml）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌（CFU/ml）	≤20				GB 4789.15
酵母（CFU/ml）	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌（/25ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ml）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：1、样品的分析与处理按照 GB 4789.1 执行。
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 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不小于200件，随机抽取同批产品的20个最小包装（不得少于600ml），样品分成2份，1份检验，1份留样。净含量检测按JJF 1070规定抽样。

4.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验包括标识、感官、净含量、pH值、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部要求。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部符合要求，即判为合格品；微生物指标不合格即判为不合格品且不得复验。其余指标出现不符合项时，允许用该批次留样产品就不符合项进行复检，判定以复检结果为准。

5 标识、标签、包装、运输、贮存

5.1 标识、标签

标识应符合 GB 7718 的规定，标签应符合 GB 28050 和 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应符合相应的卫生标准和有关规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。

5.4 贮存

贮存场所应清洁、阴凉、通风、干燥，不得直接接触地面，不应与有碍食品卫生的物品一起存放。

6 保质期

在符合本标准规定的运输、贮运条件下，产品保质期为24个月。