

Q/XJMF

贵州省食品安全企业标准

Q/XJMF 0009S-2023

酱山高[®]浓缩植物饮液

2023-06-15 发布

2023-06-30 实施

贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司 发布

前 言

本文件根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本文件由贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司提出并批准。

本文件由贵州萱嘉苗方堂药业有限责任公司负责起草。

本文件主要起草人：冯 松。

酱山高®浓缩植物饮液

1 范围

本文件规定了酱山高®浓缩植物饮液的要求（含检验方法）、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于本公司以饮用水、苦荞麦、玉米须、葛根、决明子、山楂、菊花、荷叶、罗汉果、枸杞子、桑椹、黄精、柠檬为原辅料，添加（或不添加）食品添加剂山梨酸钾，经原料预处理、配料、提取、熬煮浓缩、冷却、包装等工艺制成的其他饮料类产品：酱山高®浓缩植物饮液。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 10458	荞麦
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
国家市场监督管理总局令第 70 号 （2023）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 饮用水符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 葛根、决明子、山楂、菊花、荷叶、罗汉果、枸杞子、桑椹、黄精应为卫生部(卫法监发[2002]51号)公告既是食品又是药品物质名单品种,其质量符合相应标准和规定。
- 3.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复(卫监督函(2012)306号)规定,其质量符合相应标准和管理规定。
- 3.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.6 其他辅料应符合相应标准和有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
外 观	呈产品应有的外观形态	取适量被测样品,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和外观形态;样品置玻璃烧杯内,按标签上的所述的食用方法处理后,立即嗅其气味,品其滋味,静置 2min 后,看烧杯底部有无杂质。
色 泽	呈产品应有的色泽	
滋味与气味	具有产品特有的气味及滋味,无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
^a 锡(以 Sn 计),mg/kg	≤140	GB 5009.16
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg	≤0.5	GB 5009.28
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品		

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

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 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉 菌（CFU/g）	≤20				GB 4789.15
酵 母（CFU/g）	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌（CFU/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行； 按罐工艺生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定检测。					

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。检验按 JJF 1070 规定执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同班次生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽样（抽样数量应满足检验和留样复查的需要），样品分为两份、一份送检、一份留样被检。

4.3 出厂检验

产品出厂前经公司质检部门逐批进行出厂检验，检验合格并附产品合格标识后方可出厂。
出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

4.4 型式检验

型式检验包括为本标准中 3.2~3.6 的全部项目，每年至少进行一次。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺发生重大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后重新恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用留样或双倍抽取同批产品进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
产品标签、说明书、广告、宣传信息等不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。

5.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生安全要求。应封闭严密。外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有衬垫物和间隔物。箱体上应有明显的“小心轻放”、“易碎”、“切勿倒置”等标识。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部须垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。产品出库必须依先进先出的原则，依次出库。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 24 个月或按标签标识规定。
