

Q/XZY

贵州省食品安全企业标准

Q/XZY 0001S-2023

植物有机硒饮品

2023-06-20 发布

2023-06-30 实施

贵州省硒资源科技发展有限公司 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由贵州省硒资源科技发展有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州省硒资源科技发展有限公司。

本文件主要起草人：童达宝、刘岚、熊再美、陈柏文。

植物有机硒饮品

1 范围

本文件规定了植物有机硒饮品的术语及定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司生产的植物有机硒饮品的生产和贸易。

2 规范性引用文

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 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 大肠菌群的检验方法
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌的检验方法
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验方法
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 694	罗汉果
LY/T 1673	山野菜
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第70号（2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物有机硒饮品

以饮用水、莖叶碎米荠、酸枣仁、枸杞子、乌梅、山楂、茯苓、沙棘、人参、罗汉果、马齿苋、费菜（养心菜）为主要原料，经配料、蒸煮、过滤、添加木糖醇或焦糖色，经调配、灌装、杀菌等工艺加工而成的植物饮料产品。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 莖叶碎米荠的品种应符合国家卫健委批复莖叶碎米荠为食品原料的通知要求，质量应符合相应标准或管理规定。
- 4.1.2 费菜（养心菜）应符合 LY/T 1673 的规定。
- 4.1.3 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012 年第 17 号）的规定，质量应符合相应标准或管理规定。
- 4.1.4 酸枣仁、枸杞子、乌梅、山楂、茯苓、沙棘、罗汉果应为卫生部(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有关规定。
- 4.1.5 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他辅料应符合相应安全标准或管理规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	呈棕黑色或产品特有的色泽	取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其外观性状、色泽和杂质，并嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
组织形态	液态，久置后允许少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 /（20℃折光计法） g/100g	≥0.5	GB/T 12143
硒（Se）/mg/kg	0.3 ~ 2	GB 5009.268
铅（以Pb计）/mg/kg	≤0.28	GB 5009.12

4.4 微生物指标
应符合表 3 规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 mL 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 （CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌（CFU/mL）	≤20				GB 4789.15
酵母菌（CFU/mL）	≤20				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

- 4.5 食品添加剂
- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6 净含量
- 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 检测。
- 4.7 生产加工过程卫生要求
- 应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

- 5.1 组批
- 同一批投料、同一生产线、同一班次生产包装的同一规格产品为一批。
- 5.2 抽样
- 从每批产品中随机抽取样品（抽样数量应满足送检和留样备检需要），样品分为两份，一份作检验样品，另一份留样备机检验。
- 5.3 检验
- 5.3.1 出厂检验
- 产品需经公司质检部门逐批进行检验，并附检验合格证明后方可出厂。 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

5.3.2 型式检验

型式检验的项目为 4.2~4.6 规定的全部项目。每年至少进行一次，如有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三月以上，再次恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双被抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准，

微生物项目不合格时，不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应注明饮用方式，并根据产品硒浓度标注食用限量。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。

6.2 包装

本产品所用包装材料应符合相关食品安全标准和管理要求。外包装箱应符合 GB/T 6543 规定，箱内应有间隔和衬垫，箱体上应注明小心轻放、请勿倒置等标识。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、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。

6.4 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；产品应离墙地存放。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

产品出库依先进先出的原则，依次出库。

6.5 保质期

在符合本文件规定的运贮条件下，产品保质期为 24 个月或按标签标识规定。