

Q/HLY

贵州省食品安全企业标准

Q/HLY 0007S-2023

**灵芝复合饮品
(试点)**

2023-09-01 发布

2023-09-15 实施

贵州恒力源天然生物科技有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而编制

本文件由贵州恒力源天然生物科技有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州恒力源天然生物科技有限公司。

本文件主要起草人：杜荣再、刘玉秋、莫念丹、唐思维、费建军。

灵芝复合饮品

1 范围

本文件规定了灵芝复合饮品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于本公司以生活饮用水、灵芝为主原料，添加（或不添加）木糖醇、酸枣仁、甘草、人参（人工种植）、 γ -氨基丁酸、柠檬酸等的一种或多种为辅料，经生产用水净化处理、灵芝水煮过滤、调配、杀菌、灌装、包装等工序制成的灵芝复合饮品。

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 1886.237	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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 18706	液体食品保鲜包装用纸基复合材料
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
QB/T 5633.7	氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第7部分： γ -氨基丁酸
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS52/057-2022	食品安全地方标准 灵芝
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
市监特食函（2021）1758号	《市场监管总局办公厅关于贵州省开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质管理试点的复函》
黔市监发[2021]10号	《省市场监管局 省卫生健康委关于开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质生产经营试点企业申报工作实施方案的通知》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 灵芝的品种和食用量应符合《省市场监管局 省卫生健康委关于开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质生产经营试点企业申报工作实施方案的通知》（黔市监发[2021]10号）的规定，应为人工种植，外观正常、无变质腐烂、无虫蛀，质量应符合 DBS52/057-2022 的规定。

3.1.2 人参（人工种植）的品种和食用量应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.3 酸枣仁、甘草等应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.237 的规定。

3.1.7 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 规定。

3.1.8 其他辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用和添加不符合食品安全规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	液体，久置后允许有少量沉淀
色 泽	呈产品特有的色泽
气味及滋味	应具产品特有的香味及滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
*可溶性固形物（20℃，折光法计），%	≥ 2.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.28
注 * 仅适用于添加辅料的产品	

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（若非指定，均以/25 g 或/25mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
霉菌，CFU/mL，	≤ 20			
酵母，CFU/mL，	≤ 20			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

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。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

在自然光下，将样品置于无色透明玻璃容器中，在明亮处观察外观色泽、透明程度和杂质，并嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。

4.2.2 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌及酵母按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

按同批投料、同一班次生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

样品按批次随机抽取（抽样数量应满足送检和留样复查的需要），样品平分为两份，一份送化验室检验，一份留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前须经厂检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌及标签。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2~3.6 的全部项目，每年至少进行一次，有下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。

5.4 判定规则

出厂检验或型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品为合格品，出现不符合本标准规定的指标时，应对留存备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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。应标注每日推荐推荐食用量、“婴幼儿、14 岁以下儿童、孕妇及乳母不宜食用”等警示标识，。

产品标签、说明书、广告、宣传信息不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品安全要求，包装应封口严密，不得胀包（罐）及渗漏。外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生。产品不得以有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在通风、阴凉、避光库房中，仓库应清洁，产品应离墙离地存放，不得与有毒有害、有腐蚀性或有异味的物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月或按产品标识规定。