

Q/GDHS

西安谷德海思生物科技有限公司企业标准

Q/GDHS 0001S—2021

茯苓枳椇子饮品



Q/610000-12404S-2021
有效期至 20240409

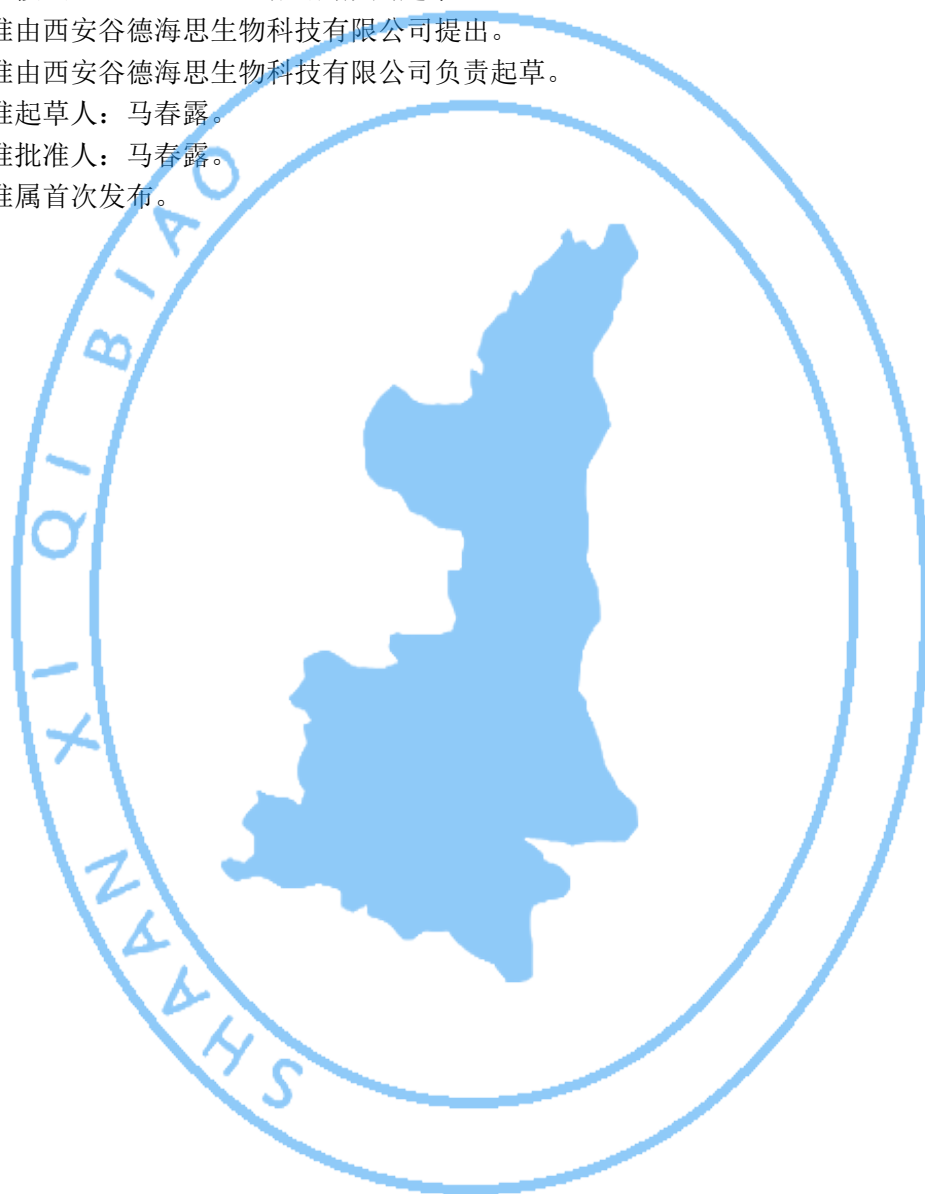
2021-03-08 发布

2021-04-08 实施

西安谷德海思生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。
本标准由西安谷德海思生物科技有限公司提出。
本标准由西安谷德海思生物科技有限公司负责起草。
本标准起草人：马春露。
本标准批准人：马春露。
本标准属首次发布。



茯苓枳椇子饮品

1 范围

本标准规定了茯苓枳椇子饮品的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、茯苓粉、枳椇子粉、浓缩苹果汁、葛根粉、橘皮粉、山楂果汁粉、玉米低聚肽粉、DL-苹果酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、三氯蔗糖、果胶、抗坏血酸（又名维生素C）、山梨酸钾、食用香精为原料，经调配、混合、灌装、杀菌、包装制成的茯苓枳椇子饮品。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10468	水果和蔬菜产品pH值的测定方法
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 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18963	浓缩苹果汁
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 4707	玉米低聚肽粉
SN/T 4260	出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《保健食品功效成分检测方法》2002版（王光亚主编）
	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

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 茯苓粉、枳椇子粉、葛根粉、橘皮粉：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.3 浓缩苹果汁：应符合 GB/T 18963 或 GB 17325 的规定。
- 3.1.4 山楂果汁粉：应符合附录 B 的规定。
- 3.1.5 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。
- 3.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.8 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.9 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.10 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.11 抗坏血酸（又名维生素 C）：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.12 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.13 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈红褐色或棕褐色
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，酸甜适口，无异味，无异臭
状态	液体，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	≥ 4.0
pH值	3.0~5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 100
铅（以Pb计）/(mg/L)	≤ 0.3
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50
山梨酸/(g/kg)	≤ 0.5
三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.25

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	10000
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	≤	20		
酵母/(CFU/mL)	≤	20		

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 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 执行。

4.2.2 pH 值：按 GB 5009.237 或 GB/T 10468 执行。

4.2.3 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法或 SN/T 4260 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 执行。

4.2.6 山梨酸：按 GB 5009.28 执行。

4.2.7 三氯蔗糖：按 GB 22255 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 中平板计数法执行。

4.3.6 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200瓶，抽样数量不得少于9瓶，抽样体积不得少于1L。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定，产品包装用纸盒应符合 GB 4806.8 的规定。产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为18个月。



附录 A
(规范性附录)

茯苓粉、枳椇子粉、葛根粉、橘皮粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1

项 目	要 求			
	茯苓粉	枳椇子粉	葛根粉	橘皮粉
色泽	呈灰白色或浅棕色	呈棕黄色至棕褐色	呈浅棕色至棕黄色	呈淡黄色至棕黄色
滋味和气味	具有本产品特有的滋味和气味, 无异味, 无异臭			
组织形态	粉末状, 无结块			
冲调性	冲溶后呈均匀悬浮液, 允许有少量沉淀物			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

附 录 B
(规范性附录)
山楂果汁粉的质量要求

B.1 感官要求

应符合表 B.1 的规定。

表 B.1

项 目	要 求
色泽	呈棕黄色至棕红色
滋味和气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭
组织形态	粉末状，无结块
冲调性	冲溶后呈均匀悬浮液，允许有少量沉淀物
杂质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标

应符合表 B.2 的规定。

表 B.2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0

B.3 微生物限量

应符合表 B.3 的规定。

表 B.3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100