

Q/ZTX

霍山县泽天下保健食品有限公司食品安全企业标准

Q/ZTX 0019S-2021

备案号：34202101576S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年04月09日

霍山石斛野樱莓膏（其他饮料）



安徽省卫生健康委员会

2021-04-01 发布

2021-04-07 实施

霍山县泽天下保健食品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准。若与其相抵触时，以国家标准、行业标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写。

本标准由霍山县泽天下保健食品有限公司提出。

本标准主要起草单位：霍山县泽天下保健食品有限公司。

本标准主要起草人：毕卫庭。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。



安徽省卫生健康委员会

霍山石斛野樱莓膏

1 范围

本标准规定了霍山石斛野樱莓膏的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、标签、运输与贮存。

本标准适用于以霍山石斛茎（人工种植）、黑果腺肋花楸果等新食品原料中的一种或几种，添加或不添加其他食品原料，添加或不添加食品添加剂木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾等，经水提取、混合浓缩、过滤、灌装、灭菌（不灭菌）、包装等主要工艺加工制成的霍山石斛野樱莓膏。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.234 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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

DBS 34/002 霍山石斛茎（人工种植）

中华人民共和国国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号 黑果腺肋花楸果
《中华人民共和国药典》

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局 2009 年第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 霍山石斛茎（人工种植）

应符合 DBS 34/002 的规定。

3.1.3 黑果腺肋花楸果

中华人民共和国国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号

3.1.4 食品添加剂

应符合 GB/T 2760 及各食品添加剂对应的国家标准。

3.1.5 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 赤藓糖醇 山梨酸钾

应符合 GB 26404 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料前处理→配料→浸泡→煎煮→浓缩→定容（调配）→灌装→灭菌→包装→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽，鉴别气味，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物，状态均匀	

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物/(%)	\geq 0.5	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	\leq 0.2	GB 5009.12
其它污染物限量应符合 GB 2762 的要求。		

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	10	10 ⁴	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/mL)	\leq				GB 4789.15
酵母/ (CFU/mL)	\leq				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	—	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定执行。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关公告规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定与抽样

- 6.1.1 同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。
- 6.1.2 批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 1 盒，其中 2 盒用于检验，其余 4 盒留样备查。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，检验周期为一年，有以下情况时，应进行型式检验：

- 正常生产后原材料、生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 国家有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

- 6.3.1 检验结果全部项目符合本标准的要求，判该批产品合格。
- 6.3.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格；
- 6.3.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准的要求，可以在同批产品中加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令等相关要求的规定。

7.1.2 添加新资源食品原料的产品，国家卫生部或国家卫计委相应批准公告中有限量要求或适宜人群限制的，应按期规定在产品标签及说明书标注其使用限量及不适宜人群的事宜。

7.2 包装、运输、贮存和产品召回

按 GB 12695、GB 14881 的规定执行。



安徽省卫生健康委