

Q/XRYQ

陕西祥瑞源琪农业科技有限公司企业标准

Q/XRYQ 0001S—2021

祥瑞源琪牌植物浓缩液



Q/610000-12402S-2021
有效期至 20240402

2021 - 03 - 06 发布

2021 - 04 - 06 实施

陕西祥瑞源琪农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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》进行编写。

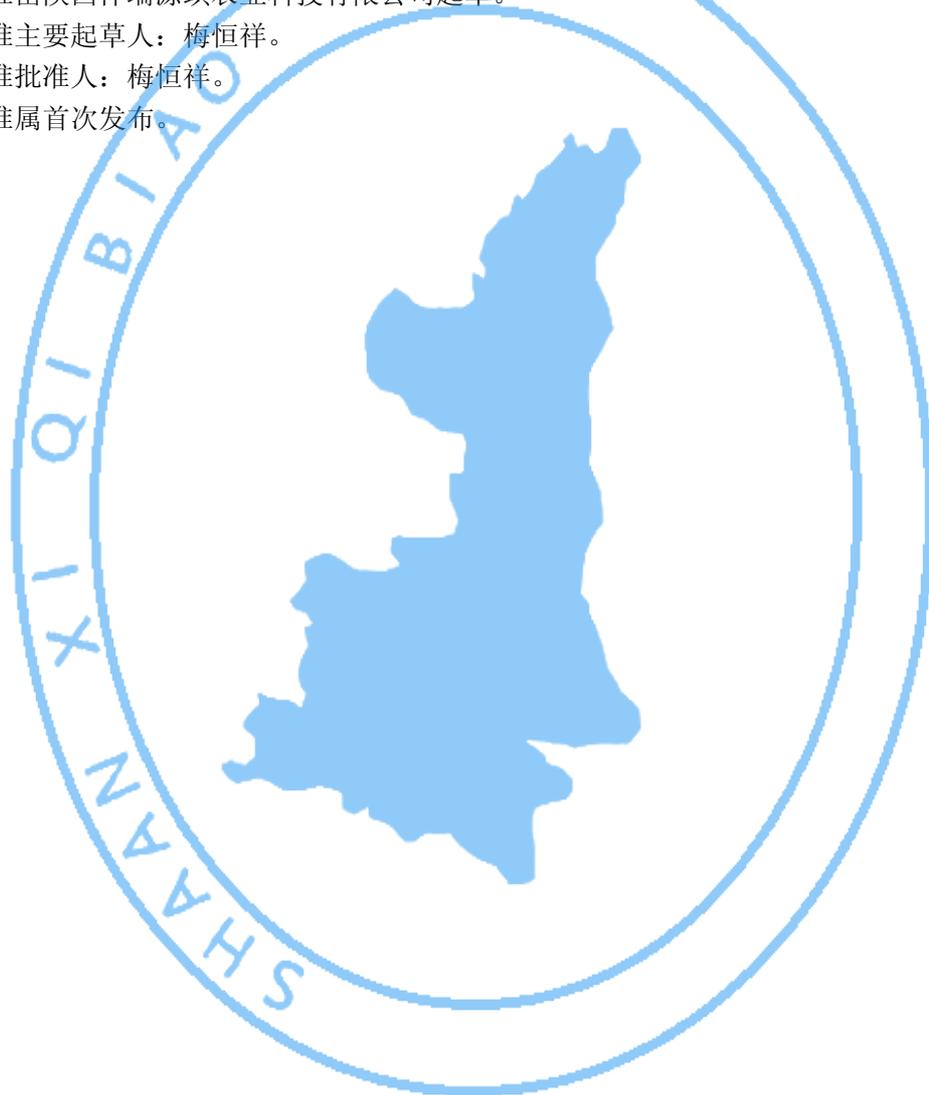
本标准由陕西祥瑞源琪农业科技有限公司提出。

本标准由陕西祥瑞源琪农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：梅恒祥。

本标准批准人：梅恒祥。

本标准属首次发布。



祥瑞源琪牌植物浓缩液

1 范围

本标准规定了祥瑞源琪牌植物浓缩液的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以茶叶、香菇（含菇柄、碎菇）、水为原料，水先经过滤、反渗透预处理，再经煎熬、过滤、浓缩、灭菌、包装等加工工艺制成的祥瑞源琪牌植物浓缩液。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4789.3	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
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 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 21733	茶饮料
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 食品中致病菌限量
GB/T 38581	香菇
QB/T 4068	食品工业用茶浓缩液
NY/T 288	绿色食品 茶叶
JIF 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》王光亚版
	《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）
	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》

3 产品分类

根据原料不同，产品可分为：

3.1 茶叶浓缩液

以茶叶、水为原料，水先经过滤、反渗透预处理，再经煎熬、过滤、浓缩、灭菌、包装等加工工艺制成的茶叶浓缩液。

3.2 香菇浓缩液

以香菇（含菇柄、碎菇）、水为原料，水先经过滤、反渗透预处理，再经煎熬、过滤、浓缩、灭菌、包装等加工工艺制成的香菇浓缩液。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶：应符合 NY/T 288 或相关标准的规定。

4.1.2 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	茶叶浓缩液	香菇浓缩液
色泽	具有茶叶浓缩液应有的色泽	具有香菇浓缩液应有的色泽
滋味、气味	具有茶叶浓缩液应有的滋味、气味，无异味	具有香菇浓缩液应有的滋味、气味，无异味
组织形态	液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	茶叶浓缩液	香菇浓缩液
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥	0.5
茶多酚/(g/kg)	≥	15.0
咖啡因/(g/kg)	≥	5.0
粗多糖/(g/100g)	≥	-
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤	0.3
锌、铜、铁总和 ^a /(mg/L)	≤	20
锡 ^a (以Sn计)/(mg/kg)	≤	150

注：a仅限金属罐装的产品检验。

4.4 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 ^b 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	900
霉菌和酵母/(CFU/mL)	≤	100		

注：b样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 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以外的任何物质。

4.7 污染物限量及农药残留限量

污染物限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验方法

5.1 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，品尝滋味，检查其有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 茶多酚：按 GB/T 8313 或 QB/T 4068 中附录 A 规定的方法测定。

5.2.3 咖啡因：按 GB 5009.139 或 QB/T 4068 中附录 B 规定的方法测定。

5.2.4 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》王光亚版或《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）规定的方法测定。

5.2.5 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.7 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.8 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.9 锌、铜、铁总和：按 GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90 规定的方法测定。

5.2.10 锡：按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3.4 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批抽样基数不少于200瓶，随机抽取18个独立包装，样品分2份，一份用于检验，一份用于备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、茶多酚（仅限茶叶浓缩液的出厂检验）、大肠菌群、霉菌（仅限香菇浓缩液的出厂检验）、酵母（仅限香菇浓缩液的出厂检验）、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定的4.2~4.5项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定原则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用马口铁罐包装应符合GB 4806.9的规定，运输包装用瓦楞纸板箱包装应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得直接接触地面、墙面，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本标准规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为12个月。

