

Q/ZKYY

安徽至开医药生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/ZKYY 0006S-2021

必爽速溶茶

安徽省卫生健康委员会



2021-09-13 发布

2021-09-22 实施

安徽至开医药生物科技有限公司 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。本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

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：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》进行编写。

本标准由安徽至开医药生物科技有限公司提出。

本标准主要起草单位：安徽至开医药生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨晓生、卫平来。

本标准于2021年09月13日首次发布。



安徽省卫生健康委

必爽速溶茶

1 范围

本标准规定了必爽速溶茶的术语和定义、要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于第3.1定义的必爽速溶茶。

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 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 5029 糊精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》2015版

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》
国家食品药品监督管理总局令第12号 《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 必爽速溶茶

以 藿香、薄荷、白芷、乌梅、牡蛎等为主要原料，添加辅料（糊精等）、食品添加剂（食用香精、乙基麦芽酚、无水柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）等），经过筛、配料、混合、制粒（或不制粒）、干燥、包装等工艺加工生产的颗粒状或粉末状供冲调直接饮用的植物固体饮料。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加非食用物质；使用的食品原料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 藿香、薄荷、白芷、乌梅、牡蛎：应符合《中华人民共和国药典》2015版要求。

4.2.3 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。

4.2.4 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2.5 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。

4.2.6 无水柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.2.7 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。

4.2.8 其他原辅料：应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均一，无异色	取5g左右的被测试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、形态、杂质；按标签所述使用方法进行冲调或冲泡，鼻嗅其气味，口品其滋味。
组织形态	呈细腻均匀粉末状或颗粒状	
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、无结块	

4.4 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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

^a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品，其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及国家相关法律法规的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及国家相关法律法规的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量：应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, CFU /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU /g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注1：样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
注1： n为同一批次产品应采集的样品件数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为致病菌指标可接受水平的限量值； M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.7.2 微生物限量： 应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU /g	5	2	1000	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU /g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU /g	≤ 50				GB 4789.15

注：样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.8 净含量

应符合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。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881和 GB 12695 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格包装完好的同一产品为一个批次。

7.1.2 抽样：从同一批产品中随机抽取。抽样基数不得少于 200 个销售包装，抽样数量为 10 个最小独立包装，样品分成 2 份，1 份检样，1 份备样。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需经企业质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后，方可出厂。出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2.2 型式检验

正常生产每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求的全部项目。此外有下列情况之一时，也可以进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、产品停产半年以上，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；
- e) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。除微生物指标除外，有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格，微生物指标如有不符合本标准规定时，不得复检，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 规定的要求。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

8.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味、防潮，且符合国家相应标准和有关规定。

8.3 运输、贮存、产品召回

按GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准规定执行。