

Q/YHT

杨凌萃健生物工程技术有限公司企业标准

Q/YHT 0035S—2023

茯苓粉（固体饮料）



Q/610000-15021S-2023
有效期至 20260425

2023-04-01 发布

2023-05-01 实施

杨凌萃健生物工程技术有限公司发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020 所规定的编制规则编制。

本标准由杨凌萃健生物工程有限公司提出。

本标准由杨凌萃健生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：张云飞。

本标准批准人：张云飞。

本标准属首次发布。



茯苓粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了茯苓粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以茯苓为原料，加水提取、过滤、浓缩、灭菌、添加麦芽糊精后，干燥、粉碎、过筛、加适量经过灭菌的茯苓粉碎粉进行混合、包装等工艺制成的茯苓粉（固体饮料）

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。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 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 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 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 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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
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
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》

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 茯苓：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的规定。

3.1.3 水：应符合 GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	类白色至灰褐色
滋味和气味	具有茯苓特有的滋味、气味，无异味
组织形态	粉末状、松散、无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点
冲调性	允许有轻微浑浊和沉淀，不得有焦屑

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 7.0
薄层鉴别	阳性
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9

3.4 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
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌，CFU/g	≤	50		
注：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 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 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

取约 5g 被测样品于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶，稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 的方法测定。

4.2.3 薄层鉴别：按《中华人民共和国药典》中“茯苓”项下的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 的方法测定。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 的方法测定。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 的方法测定。

4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 的方法测定。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 的方法测定。

4.4 净含量：按 JJF1070 的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个包装，抽样数量为 18 个包装，分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应由公司的质检部门按本标准的规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、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 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

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，微生物限量指标不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 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、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB/T 10004 的规定，产品包装用瓦楞形纸箱或纸桶应符合 GB/T 6543 或 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于成品库内，常温避光贮存，仓库应保持通风良好、清洁、干燥，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。