

Q/YHLS

贵州省食品安全企业标准

Q/YHLS 0001S-2022

原生怡品冲泡粉

2022-05-08 发布

2022-05-28 实施

贵州银花绿圣食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定制定。

本文件安全指标根据 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制定，其余指标参照《其他方便食品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州银花绿圣食品有限公司提出；

本文件由贵州银花绿圣食品有限公司起草；

本文件由贵州银花绿圣食品有限公司批准；

本文件发布于2022年05月08日；

本文件主要起草人：陈文梅、修利章、杜广乾。

原生怡品冲泡粉

1 范围

本标准规定了原生怡品冲泡粉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州银花绿圣食品有限公司生产的以莲子、枸杞、百合、木瓜、莲藕、大枣、山楂、勃荠、菊花和葛根为原料，原料经预处理、拼配组合、调配口味、混匀、分装制成的以开水冲调即可直接食用的系列方便食品。

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，仅所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 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 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 4806.7	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 5009.11	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 5009.22	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 5749	生活饮用水卫生标准

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 枸杞莲子粉

莲子经分拣、清洗、熟化、干燥、研磨后与枸杞提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.2 木瓜百合粉

百合经分拣、清洗、熟化、干燥、研磨后与木瓜浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.3 菊花藕粉

莲藕经分拣、清洗、熟化、干燥、研磨后与菊花提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.4 山楂勃荠粉

勃荠经分拣、清洗、熟化、干燥、研磨后与山楂提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.5 大枣葛根粉

葛根经分拣、清洗、熟化、干燥、研磨后与大枣提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.6 莲子精萃

新鲜莲子经分拣、清洗、粉碎、过滤、沉淀淀粉与枸杞提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

3.7 葛根精萃

新鲜葛根经分拣、清洗、粉碎、过滤、沉淀淀粉与大枣提取浓缩液混合，按一定比例添加木糖醇和三氯蔗糖，经调配、混匀、干燥、制粒（粉碎）、分装等工序制成的以开水冲调即食的方便食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 莲子、枸杞、百合、大枣、山楂、菊花和葛根

使用应符合原卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）的规定。应无霉变，无污染，无虫害，符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 木瓜、莲藕、勃荠

应新鲜、无霉变、无腐烂，符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.4 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

4.1.5 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

4.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽，均匀一致	初验：在自然光线条件下观察包装外观和密封情况，并将样品倒入洁净的白色瓷盘中，目测、鼻嗅。 品评：按照食用方法用开水冲调后冷至合适温度，用温开水漱口后品其滋味。
气味滋味	呈产品特有香味，无异味、无异臭	
组织状态	呈均匀细粉末状，无结块、无霉变	
杂 质	无外来肉眼可见杂质	
冲调性	用开水冲调后呈均匀糊状	

4.3 理化指标

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)	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷 (As) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 / (g/kg)	≤ 0.5	GB 22255

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10^2	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 规定执行。					
2、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 为致病菌指标最高安全限量值。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量按照 JJF 1070 的规定检测。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同班次生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取同一品种的16个（总量不少于2kg）独立包装，抽样基数不小于200箱，样品分成2份，1份检验，1份留样。净含量检测按照JJF 1070的规定抽样。

5.3 检验

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，出厂检验项目包括净含量、感官、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产 3 个月以上恢复生产时；
- c、原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合要求，判该批产品为合格。若微生物指标有不附合项则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，若复检仍有不合格项则判该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。运输包装应包括产品名称；产品规格、数量；生产日期与批号；运输及贮存的注意事项；生产单位、地址及邮政编码；图示标志。

6.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定。包装封口应严密，无泄漏，无破损，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

6.3 运输

应使用符合卫生要求的带温控功能的交通工具运输产品，产品在运输过程中应轻拿轻放，不得重压和挤压，避免日晒、雨淋，注意防尘、防蝇。运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、冷藏库内。不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

7 保质期

符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

参考文献

- 【1】原卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002] 51 号)
- 【2】原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》
-