

Q/SCYC

平利县神草园茶业有限公司企业标准

Q/SCYC 0002S-2022

绞股蓝超微粉(固体饮料)



Q/610000-13744S-2022
有效期至 20250527

2022-05-16 发布

2022-06-16 实施

平利县神草园茶业有限公司 发 布

前 言

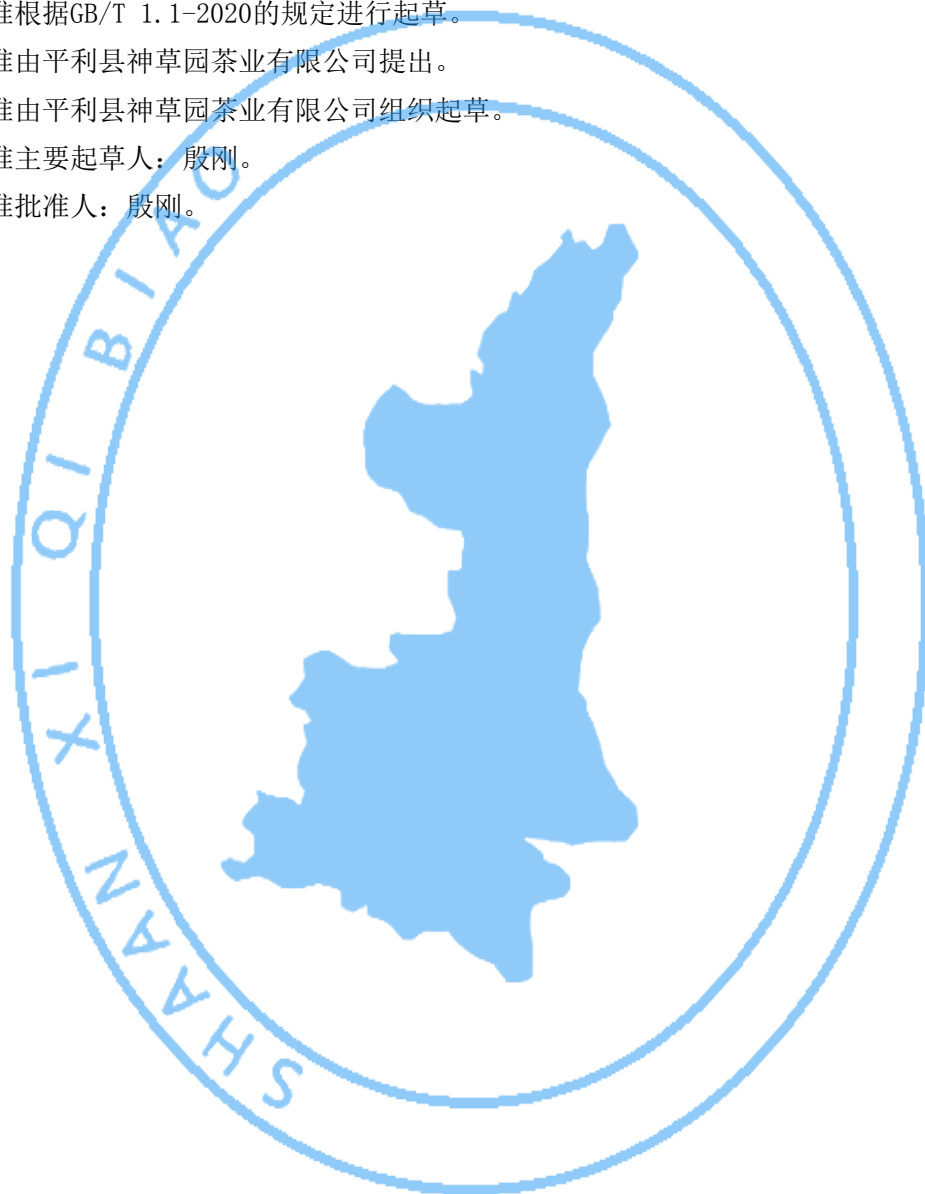
本标准根据GB/T 1.1-2020的规定进行起草。

本标准由平利县神草园茶业有限公司提出。

本标准由平利县神草园茶业有限公司组织起草。

本标准主要起草人：殷刚。

本标准批准人：殷刚。



绞股蓝超微粉(固体饮料)

1 范围

本标准规定了绞股蓝超微粉(固体饮料)的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以平利绞股蓝叶片为原料,经干燥、超微粉碎、包装制成的绞股蓝超微粉(固体饮料)。

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 4789.2	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5507	粮油检验粉类粗细度测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB/T 22427.5	淀粉细度测定
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
DBS 61/0019	食品安全地方标准平利绞股蓝
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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	

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）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 平利绞股蓝叶片：应符合 DBS 61/0019 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈翠绿色或墨绿色或绿色
滋味和气味	具有本产品特有的滋味和气味，冲调后，具有明显绞股蓝清香味，无异味
组织形态	干燥粉末状，无结块
冲调性	冲溶后呈悬浮液，允许有沉淀物
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 7.0
细度(200目) / (%)	全部通过200目标标准筛
总皂苷/(g/100g)	≥ 0.5
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	4.9×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
霉菌/(CFU/g) ≤	50			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 规定执行； 注：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 为可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值。				

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 其他污染物限量及农药残留限量

其他污染物限量、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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家法律、法规及有关标准规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

3.7.3 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。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12965的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取适量被测样品于洁净的白瓷盘中(或100mL烧杯中)，用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取适量被测样品于250mL烧杯中，用适量温度80℃左右的热水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其冲调性，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按GB 5009.3执行。

4.2.2 细度：按GB/T 5507或GB/T 22427.5执行。

4.2.3 总皂苷：按《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）中“十四、保健食品中总皂苷的测定”执行。

4.2.4 铅：按GB 5009.12执行

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按GB 4789.1执行。

4.3.2 菌落总数：按GB 4789.2执行。

4.3.3 大肠菌群：按GB 4789.3中的平板计数法执行。

4.3.4 沙门氏菌：按GB 4789.4执行。

4.3.5 霉菌：按GB 4789.15执行。

4.4 净含量：按JJF 1070的规定执行

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。 每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验, 抽样基数不得小于 50kg, 在每组批中随机抽取 500g 样品, 抽样数量不少于 10 个最小包装。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格, 并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

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 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验为本标准规定的所有项目, 正常生产时每年进行一次, 有下列情况下之一的, 也应进行型式检验:

- a) 原料、工艺发生较大变化时;
- b) 停产3个月以上(包括3个月)再恢复生产时;
- c) 产品工艺或配方有改变时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

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。复检结果合格时, 可判定该批产品为合格品。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718、GB 28050 和 DBS 61/0019 的规定, 还应标明, 不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童, 本产品每日最大食用量不超过 6g。

6.1.2 外包装标识: 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 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 21302 或 GB/T 28118 或 GB/T 10004 或 GB 4806.7 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品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, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品应密封贮存于阴凉、通风、干燥、无异味处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。
- 6.4.2 在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 18 个月。

