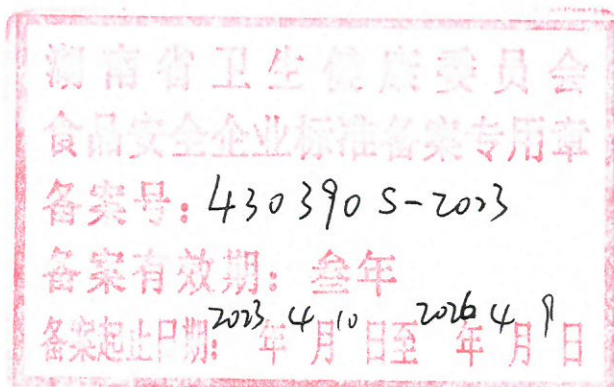


湖南科源医疗器材销售有限公司企业标准

Q/KYYL 0001S-2023

藿香紫苏维 C 固体饮料



2023-02-1 发布

2023-03-01 实施

湖南科源医疗器材销售有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南科源医疗器材销售有限公司提出。

本标准由湖南科源医疗器材销售有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南科源医疗器材销售有限公司。

本标准主要起草人：周敏杰、黄照星。



藿香紫苏维 C 固体饮料

1. 范围

本标准规定了藿香紫苏维 C 固体饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以藿香、紫苏、肉桂、生姜、橘皮、荷叶、茯苓、大蒜、木糖醇、麦芽糊精、山梨糖醇为主要原料，添加维生素 C，经粉碎、水煮、浓缩、干燥、配料、混合、干燥、包装等工艺制成的藿香紫苏维 C 固体饮料。

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 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. 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 霉菌与酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 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/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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 1014	食品包装纸
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 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 《食品标识管理规定》	

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	GB/T 29605，将样品置于白色搪瓷皿中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态，倒入装有 100ml，25℃左右蒸馏水的透明烧杯中摇匀，立即嗅其香气，辩其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无外来杂质。
组织状态	粉末或颗粒状，不结块，无霉变	
气味和滋味	具产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 7.0	GB 5009.3
维生素 C/(mg/kg)	1000-2250	GB 5009.86

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药最大残留限量

项 目	限 量	检验方法
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU /g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	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）≤	50				GB 4789.15
酵母/（CFU /g）≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU /g）	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。
净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 检验规则

4.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽取基数不得少于 200 个包装，抽取数量为 30 个最小独立包装，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果符合本标准要求，则判定合格。

4.5.2 如果检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复检后仍不符合本标准，判定不合格；

4.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格，不得复验。

5. 标识、包装、贮存、运输、保质期

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装应符合 GB 4806.7、GB/T28118 的规定。

5.2.2 包装箱符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 24 个月。

