

备案号：44010941S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年



Q/DLT

广东省食品安全企业标准

Q/DLT 0004S—2021

松花粉淡竹叶固体饮料

2021 - 07 - 10 发布

2021 - 08 - 10 实施

广州瑶郎医药膳食材有限公司 发布

前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件按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》规定的格式编制。

本文件由广州瑶郎医药膳食有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：凌洪亮、罗达龙、覃蓝、李夷君、黄琳、柯立坚、刘虹虹、王华、范迪、李镇坤、黄毅坚。

本文件于2021年7月10日发布，2021年8月10日实施。

松花粉淡竹叶固体饮料

1 范围

本文件规定了松花粉淡竹叶固体饮料的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以松花粉、淡竹叶、菊花、金银花、蒲公英、沙棘、罗汉果、鱼腥草、马齿苋、芦根、葛根、杏仁、百合、藿香为原料，经适当的配比、粉碎、混合、干燥、成型、包装而成的颗粒状的松花粉淡竹叶固体饮料。

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 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 食品微生物学检验方法 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31636 食品安全国家标准 花粉
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）
中华人民共和国卫生部公告2004第17号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 淡竹叶、菊花、金银花、蒲公英、沙棘、罗汉果、鱼腥草、马齿苋、芦根、葛根、杏仁、百合、藿香

应质好，无杂质，无霉变，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定。

4.1.3 松花粉

应符合卫生部关于批准松花粉为新资源食品的公告（2004年第17号）、GB 31636的规定。

4.1.4 上述所有原辅料还应符合国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈浅黄色至棕褐色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有原料植物混合后应有的香气，无其他异味
组织状态	呈干燥颗粒或方形块状或粉末状，无霉变
杂 质	无正常视力可见外来杂质
冲 调 性	用适量 80℃ 以上的水冲调后，液体均匀，久置会有沉淀

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
灰分/(g/100g)	≤ 8.0

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方法 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	5×10 ⁴
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/ (CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。				

4.5 净含量及允许负偏差

按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》的规定执行。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取50g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下用正常视力观察其色泽和组织形态,按标签上所述的食用方法于透明的玻璃杯内用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后,立即嗅其气味,品滋味,静置2min后,看烧杯底部有无杂质,观其冲调性。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定进行。

6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定,样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定,样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定,样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定,样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

6.3.5 净含量

按JF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 检验样品从同批产品中随机抽取。

7.2.2 检验样品可从包装成品中随机抽取 18 袋(瓶、杯)或不少于 2kg。所抽取的样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

7.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 产品试制、正式投产时;
- 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 原料、工艺可能影响产品质量时;
- 食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准规定的所有项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验全部项目检测结果符合本标准时,判定该批产品合格。有不符合本标准时,可加倍抽样复检,如复检结果仍有不符合项,则判定该批产品为不合格。若微生物检验不合格,不得复检,直接判定为不合格。

7.5.2 型式检验全部项目检测结果符合本标准时,判定该批产品合格。有不符合本标准时,可加倍抽样复检,如复检结果仍有不符合项,则判定批产产品为不合格。微生物指标不合格,不得复检,判定为不合格。若微生物检验不合格,不得复检,直接判定为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装容器应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定，根据顾客及市场要求允许发展其他符合国家标准的包装形式。

8.2.2 产品外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543，或其他具有相同功能的其他包装。

8.2.3 包装容器使用前必须洗净、晾干，如发现容器有破裂不能使用。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，装运过有毒物品的运输工具未经洗刷消毒不得装运，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的专用仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。

8.5 保质期

自产品生产之日起，在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品的保质期按产品包装标签标注执行。
