

Q/TRG

汉中天然谷生物科技股份有限公司企业标准

Q/TRG 0003S-2023

三七花粉（固体饮料）



Q/610000-14787S-2023
有效期至 20260223

2023-01-30 发布

2023-02-22 实施

汉中天然谷生物科技股份有限公司

发 布

前 言

本标准依据GB/T1.1—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》中有关规定起草和编写。

本标准由汉中天然谷生物科技股份有限公司提出。

本标准由汉中天然谷生物科技股份有限公司起草，并负责解释。

本标准起草人：张必荣、王平、闫高颖、樊颖涛、余永英、俱雪妮、闫菊。

本标准批准人：李雪松。

本标准为首次发布。



三七花粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了三七花粉(固体饮料)的技术要求、检验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以干制三七花为主要原料，经水提，过滤，浓缩，适量添加或不添加麦芽糊精，混合，干燥、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的三七花粉（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 预包装食品中污染物限量
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 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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20882. 6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
DBS 53/023	食品安全地方标准 干制三七花
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 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
YBB00072005	药用低密度聚乙烯膜、袋

国家质量技术监督检验检疫总局（2015）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 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	要求
色泽	浅黄色至浅棕黄色
状态	粉末状，无结块
滋味、气味	具有三七花特有气味与滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈均匀的浅棕黄色澄清状液，允许有少许沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项目	指标
水分，%	≤ 5.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
人参皂甙 Rb3，g/100g，	≥ 1.0

3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3

项目	指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
霉菌，CFU/g	≤	50		

3.5 净含量允差

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以外的任何物质。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

3.9 每日推荐食用量和不适宜人群

每日推荐食用量为0.8g。婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用。

4 检验方法

4.1 感官

取5g供试品，置于干燥的白色搪瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，尝其滋味，嗅其气味，观测其杂质。

冲调性：取 5g 供试品置于透明的玻璃烧杯内，用 80℃左右的蒸馏水 100ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 水分的测定：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

4.2.2 铅的测定：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.3 人参皂甙：按地方标准三七花 DBS 53/023 中附录 A 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法进行。

4.3.2 沙门氏菌的测定：按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.3 菌落总数的测定：按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.4 大肠菌群的测定：按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌的测定：按 GB 4789.15 规定的方法进行。

4.4 净含量允差

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

5.2 抽样

在成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 50kg，抽样数量分成 8 份，每份不少于为 125g，7 份用于检验，1 用于份备查。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量允差、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准3.2~3.5规定的全部项目，一般每半年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 停产3月以上，恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物指标有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

本产品内包装材料应符合 YBB00072005 规定，外包装材料应符合 GB/T 14187 的规定，其他包装材料应符合国家相关要求的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

包装后的产品应储存在阴凉通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为24个月。

