

Q/YSY

玉林市养生源生物科技有限公司企业标准

Q/YSY 0001S—2021



百合莲子固体饮料

食品安全企业标准备案号
450775S-2021
有效期至 2026年9月2日

2021 - 07 - 22 发布

2021 - 09 - 10 实施

玉林市养生源生物科技有限公司发布



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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由玉林市养生源生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张秋珍。

本文件于2021年7月22日发布，2021年9月10日实施。



百合莲子固体饮料

1 范围

本文件规定了百合莲子固体饮料的术语和定义、要求、食品添加剂、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。

本文件适用于以木瓜籽、当归（仅作为调味用）、葛根、茯苓、人参（人工种植）、百合、莲子、白芷中的一种或多种为原料，经水煮提取、浓缩、混合、干燥、包装等工艺加工制成的百合莲子固体饮料。

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 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 5009.12 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 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1504 莲子
- 卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）



3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和文件。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 木瓜籽

应符合GB 19300的规定。

4.1.2 人参（人工种植）

应符合卫生部2012年第17号公告的规定。

4.1.3 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.4 当归（仅作为调味用）、葛根、茯苓、百合、白芷

应干燥、无霉烂变质，质量应符合GB 2762、GB 2763及《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749 的规定。

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 | 具有该产品相应原辅料混合后的色泽，均匀一致 |
| 滋味和气味 | 具有该品种应有的滋味和气味，无其他异味 |
| 组织状态 | 呈干燥、疏松粉末状或颗粒状，无结块，无霉变 |
| 杂 质 | 无杂质 |

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） ≤ | 7.0 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.8 |



表2 理化指标 (续)

| 项 目 | 指 标 |
|----------------------------------|-----------------|
| 黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤ | 5 |
| 其他污染物限量 | 应符合 GB 2762 的规定 |

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示) | | | |
|---------|-----------------------------|---|-------|--------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 1 000 | 50 000 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 霉菌 ≤ | 50 | | | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 | 1 000 |

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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB 7101规定的方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定检验。

7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定检验。

7.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法检验。

7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21的规定执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21的规定执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21的规定执行。

7.3.4 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检验，样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21的规定执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.2 抽样

每批抽样数独立包装应不少于10个，样品量总数不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

8.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 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：

- 经试制的新产品正式投产时；
- 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；



——国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果有不符本文件要求时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符本文件要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。添加人参的产品应按卫生部有关规定标明食用量和不适宜人群。

9.1.2 运输包装图形标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全标准的规定。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm以上。

9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件，产品常温下保质期为24个月。

