

Q/PXSHT

凭祥生和堂健康食品有限公司企业标准

Q/PXSHT 0006S—2021



食品工业用仙草浓缩干粉

食品安全企业标准备案号
450651S-2021
有效期至2026年8月10日

2021-07-10 发布

2021-08-10 实施

凭祥生和堂健康食品有限公司 发布



前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文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。

本文件由凭祥生和堂健康食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：王志鹏、罗达龙、覃蓝、李夷君、黄琳、蒋德莉、范迪、李镇坤、黄毅坚。

本文件于2021年07月10日发布，2021年08月10日实施。

食品工业用仙草浓缩干粉

1 范围

本文件规定了食品工业用仙草浓缩干粉的术语和定义、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。

本文件适用于以仙草为原料，经水蒸煮、除渣、过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的，需经100至300倍稀释并煮制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

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 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品工业用仙草浓缩干粉

以仙草为原料，经水蒸煮、除渣、过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的需经100至300倍稀释并煮制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

3.2

仙草

中文名凉粉草，拉丁名*Mesona chinensis* Benth，又名仙草、仙人草。为唇形科植物凉粉草的干燥全草。茎方形，被灰棕色长毛，外表棕褐色或黑色，有沟槽，幼茎常扭曲，质脆易断，中心有髓。叶对生，多皱缩，纸质有韧性，长圆形或卵圆形，两面皆被疏长毛。花不常见。气微，嚼之味甘淡，有胶性。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 仙草

应符合3.2性状，无变质、虫蛀、霉变，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 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	呈浅褐色或黄褐色或棕黑色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有仙草浓缩干粉固有的香味，无异味
组织形态	疏松粉末状，略有微量小颗粒假状结块
杂 质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
细度[(50目)筛通过率]/(g/100g)	≥ 50
水分/(g/100g)	≤ 13.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 2.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取50g以上试样置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下用正常视力目测色泽、组织状态、杂质；鼻嗅气味，品尝滋味，应符合4.2要求。

7.2 理化指标

7.2.1 细度

用50目筛测定其通过筛率

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.3 总砷

取样品按食用方法稀释成膏体状后，按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.4 铅

取样品按食用方法稀释成膏体状后，按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.7 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、细度、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 检验项目为第 4.2、4.3 和 5.2 规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验项目检验结果中有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，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 和 GB 28050 规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品安全要求，包装应密封。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 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，产品保质期为36个月，具体以包装标签标示为准。