

备案号：44130014S-2022
备案日期：2022年02月10日
备案有效期：伍年

Q/HBCT

广东省食品安全企业标准

Q/HBCT 0001S-2021

金银花膏

2021-12-15 发布

2022-01-15 实施

惠州建兵百草堂药业有限公司 发布

前 言

本标准依据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。

本标准技术要求根据《中华人民共和国食品安全法》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由惠州建兵百草堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈展威。

本标准系首次发布。

金银花膏

1 范围

本标准规定了金银花膏的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、金银花、菊花、桔梗、白芷、鱼腥草、甘草、柠檬为原辅料，经原料前处理、水煮提取、粗滤、熬制浓缩、灌装、封口、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的金银花膏。本产品直接食用或用饮用水兑制后，即可食用。

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 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 4789.15 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/T 12143 饮料通用分析方法

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29370 柠檬

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》

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）

《中华人民共和国药典》2020年版一部

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。

3.1.3 金银花、菊花、桔梗、白芷、鱼腥草、甘草：应符合卫法监发[2002]51 号公告和中华人民共和国药典(2020 年版一部)的有关规定。

3.1.4 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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	呈深褐色或棕色	按 GB 7101 的规定执行
滋味、气味	具有金银花特有的滋味、气味，无异味，无异臭	
状态	浓稠的膏状半流体，允许有少量原料物质沉淀，无正常视力可见的外来杂质	

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
可溶性固形物(20℃时，折光计法)/(g/100mL) $\geq$	10.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12

3.4 微生物限量

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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789. 3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/g) ≤	20				
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 规定执行。					

3.5 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 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

原辅料进厂后，应先经本公司质量管理部门检验合格后，方可入库使用。

5.1 组批

由同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取，最小独立包装应不少于18个（不含净含量抽样），且样品总量不少于500g。检样一式二份，一份供检验和另一份复检备用。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。微生物采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21规定执行。

5.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.2.3 每批产品出厂时应由本企业检验部门进行出厂检验，检验合格并签发产品质量合格证后，方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

每批随机抽取，最小独立包装应不少于18个（不含净含量抽样），且样品总量不少于1kg。检样一式二份，一份供检验和另一份复检备用。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。微生物采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21规定执行。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中 3.2-3.5 规定的全部项目。

5.3.3 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) 停产六个月以上，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) 产品定型投产时。
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求时，则判定该批产品合格。除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，且不得复检。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关法律法规的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.5或GB 4806.7的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 贮存

应常温密闭保存，置于阴凉处，避免阳光直射。应按品种分别存放，防止挤压。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。

6.4 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期按包装标签标示执行。