Q/AXSW

陕西昂煦生物科技有限公司企业标准

Q/AXSW 0079S—2023

明日叶粉（固体饮料）

Q/610000-16737S-2023
备案日期 20231011

2023－09－01 发布 2023－10－01 实施

陕西昂煦生物科技有限公司 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》进行编写。

本文件由陕西昂煦生物科技有限公司修订。

本文件主要修订人：包晓霞、徐杭杭。

本文件批准人：候引军。

本文件属首次发布。

明日叶粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了明日叶粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以明日叶为原料，经提取、过滤、浓缩、添加或不添加糊精、麦芽糊精，干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工而成的明日叶粉（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，仅所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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
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
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31640	食品安全国家标准食用酒精
QB/T 5029	糊精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《保健食品功效成分检测方法》（白鸿版）
国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2019年第2号）
国家市场监督管理总局令［2023］第70号《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 **明日叶：**应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）。

3.1.2 **麦芽糊精：**应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.3 **糊精：**应符合 QB/T 5029 的规定。

3.1.4 **食用酒精：**应符合 GB 31640 的规定。

3.1.5 **生产用水：**应符合 GB 5749 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
色泽	黄色至棕黄色
组织形态	均匀粉末，无结块
气味与滋味	具有明日叶粉特有的气味与滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈均匀的黄色至棕黄色浊状液，允许有少许沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
水分(g/100g)	≤	7.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9
总黄酮（g/100g）	≥	0.5

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项　目	指　标			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌/（CFU/g）　　≤	50			

3.5　净含量

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　污染物限量及农药残留限量

3.7.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2　农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4　检验方法

4.1　感官要求

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态。另取1g样品，置透明的玻璃杯内，加50mL水，搅拌均匀，嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

4.2　理化指标

4.2.1　**水分：**按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2　**铅：**按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3　**总黄酮：**按《保健食品功效成分检测方法》白鸿版方法测定。

4.3　微生物限量

4.3.1　**样品的采样及处理：**按 GB 4789.1 和 GB / T 4789.21 执行。

4.3.2　**菌落总数：**按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

4.3.3　**大肠菌群：**按 GB 4789.3 中规定的方法测定。

4.3.4 **沙门氏菌**：按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

4.3.5 **霉菌**：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

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

在企业的成品仓库内，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125g，7份用于检验，1份用于备查。

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

每批产品需经工厂质检部门检测感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌，经检验合格，方可出厂，出厂产品应附有合格检验报告单。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的3.2～3.5项目，正常生产时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)新产品投产前；
b)正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c)停产6个月以上再恢复生产时；
d)出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
e)国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

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。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

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

6.1.2 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用。

6.1.3　鲜品：≤50 克/天（干品推荐食用量以鲜品折算）。

6.1.4　标签及说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。

6.2　包装

6.2.1　本产品内包装采用双层低密度聚乙烯包装袋进行包装，其质量应符合 GB4806.7 的规定，外包装采用纸板桶包装，纸板桶应符合 GB/T 14187 或 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关要求的规定。

6.2.2　销售包装应完整、严密、无破损。

6.3　运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4　贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房中。不得直接接触地面、墙面，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。本产品应离地20cm以上，离墙20cm以上。

在符合本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。