

# Q/YRY

## 海南省食品安全企业标准

Q/YRY 0001S—2020

### 辣木叶植物纤饮

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 46 00018S-2020  
有效期: 2020年 2月 28日  
至 2022年 2月 27日

2020-01-01 发布

2020-02-01 实施

海南燕如意实业有限公司

发布

## 前 言

本标准由海南燕如意实业有限公司提出。  
本标准由海南燕如意实业有限公司起草。  
本标准主要起草人：唐飞、莫炜。  
本标准首次发布。

# 辣木叶植物纤饮

## 1 范围

本标准规定了辣木叶植物纤饮的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以辣木叶、决明子、火麻仁、荷叶、山楂、莱菔子、罗汉果、苦丁茶、薏苡仁等为主要原料，添加水，经加热提取、过滤、浓缩、添加或不添加乳糖醇、木糖醇等，经调配、分装、杀菌、包装等生产工艺制成的辣木叶植物纤饮的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 4789.10 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 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/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则
- NY/T 694 罗汉果

NY/T 864 苦丁茶

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

YBB00302002 低硼硅玻璃管制注射剂瓶

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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 辣木叶：新鲜、无腐烂、无虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 决明子、火麻仁、荷叶、山楂、莱菔子、薏苡仁：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）的要求。

3.1.3 罗汉果：应符合 NY/T 694 的要求。

3.1.4 苦丁茶：应符合 NY/T 864 的要求。

3.1.5 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 的要求。

3.1.6 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀的稠状液体，允许存在少量沉淀	
气味与滋味	具有本品应有的滋味及气味，无异味	
杂 质	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	
可溶性固形物含量（20℃，以折光计），%	≥	10.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16

注：a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

### 3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 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/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

### 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。按JJF 1070规定的方法进行测定。

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2L，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 6.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求、非经商业无菌生产的产品检验菌落总数、大肠菌群）和标签等。

## 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标中若有任何一项不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、储存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及卫生部公告2012年第17号的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 18454、YBB00302002的规定。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为18个月。