

ICS 67.160
X 50

Q/YLSQ

海南省食品安全企业标准

Q/YLSQ 0002S—2024

葛枳甘饮料

2024-09-25 发布

2024-10-30 实施

海南雨林山泉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南雨林山泉食品有限公司提出。

本标准由海南雨林山泉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄成潭、廖廷秀。

本标准为首次发布。

葛枳甘饮料

1 范围

本标准规定了葛枳甘饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以纯净水、葛根、枳椇子、陈皮、绿茶、甘草为主要原料，丙三醇为辅料，添加或不添加天然薄荷脑或亚洲薄荷素油、橘皮提取物、食用香精，经前处理、提取、混合、过滤、均质或不均质、灭菌、灌装（或灌装、灭菌）等生产工艺制成的葛枳甘饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装物储运图示标志

GB 1886.199 食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑

GB 1886.204 食品安全国家标准 食品添加剂 亚洲薄荷素油

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 4789.25 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 中饮用纯净水的要求。
- 3.1.2 葛根、枳椇子、陈皮、甘草：应符合《中华人民共和国药典 2020 年版 一部》的要求。
- 3.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。
- 3.1.4 丙三醇：应符合 GB 29950 的要求。
- 3.1.5 天然薄荷脑：应符合 GB 1886.199 的要求。
- 3.1.6 亚洲薄荷素油：应符合 GB 1886.204 的要求。
- 3.1.7 橘皮提取物：应符合附录 A 的要求。
- 3.1.8 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.9 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有色泽	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状 态	液体，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物	

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℃，折光计），g/L	≥	0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

3.4 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/25mL表示）				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/ml	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	≤	5	2	1	10	GB 4789.3
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

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

食品添加剂的来源和用量应符合GB 2760的规定，质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695要求。

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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。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。

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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

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，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或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、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品采用符合GB 4806.5的玻璃瓶或符合GB 4806.7的塑料瓶包装。产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装使用纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装规格根据市场和客户要求确定。

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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。

附 录 A
(规范性附录)
橘皮提取物质量要求

A.1 范围

适用于以橘皮为原料，以可食食品或GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定的添加剂为加工助剂，经提取、过滤或不过滤、包装等生产工艺制成

A.2 质量要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 橘皮提取物的质量要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅
状 态	油状液体，，无正常视力可见外来异物
酸价 (KOH)， mg/g	≤ 3.0
溶剂残留量， mg/kg	≤ 20.0
铅 (以Pb计)， mg/kg	≤ 0.08