

ICS 67.040.10  
X 24

Q/YXYZ

海南省食品安全企业标准

Q/YXYZ 0001S—2024

## 淡竹叶玉竹凉茶饮品

2024 - 09-25 发布

2024 - 10-25 实施

有形有质（海南）清凉饮料剂制造有限公司 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。

本标准由有形有质（海南）清凉饮料剂制造有限公司提出。

本标准由有形有质（海南）清凉饮料剂制造有限公司起草。

本标准起草人：康馨心、王俊强。

本标准为首次发布。

# 淡竹叶玉竹凉茶饮品

## 1 范围

本标准规定了淡竹叶玉竹凉茶饮品的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以凉粉草、山药、淡竹叶、玉竹、百合、水为原料，以蜂蜜、冰糖、D-酒石酸、L(+)-酒石酸、碳酸氢钠、浓缩果蔬汁、食品用香精中一种或多种为辅料，经挑选、水煮提取、过滤、调配、灌装、杀菌、包装等生产工艺制成的淡竹叶玉竹凉茶饮品的产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.42 食品安全国家标准 食品添加剂 D-酒石酸

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌的检验

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 35883 冰糖  
 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 凉粉草：污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。  
 3.1.2 山药、淡竹叶、玉竹、百合：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的有关规定。  
 3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。  
 3.1.4 d1-酒石酸：应符合 GB 1886.42 的规定。  
 3.1.5 L(+)-酒石酸：应符合 GB 25545 的规定。  
 3.1.6 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。  
 3.1.7 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。  
 3.1.8 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。  
 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 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	具有该产品应有的色泽，均匀一致	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	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
状 态	均匀液体，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，g/100g	≥	0.5 GB/T 12143

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
pH值	2.0~6.8	GB 5009.237
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

<sup>a</sup>仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

### 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规定的方法检验。

3.4.2 未经商业无菌生产的产品，其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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695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 抽样及抽样数量

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独

立包装（总量不少于 1kg），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

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH值、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

### 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。所检项目检验结果出现不符合本标准规定时，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。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。

## 7 标签、标志、包装、运输与贮存

### 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

产品包装应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 或 GB 4806.9 的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 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，产品保质期为12个月。

---