

ICS 67.160.20  
X 51

# Q/HHPS

## 海南省食品安全企业标准

Q/HHPS 0006S—2024

### 斑斓叶冻干粉固体饮料

2024 - 10 - 01 发布

2024 - 10 - 30 实施

海南惠普森医药生物技术有限公司 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。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司提出。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：沈琦、苏丽萍。

本标准为首次发布。

# 斑斓叶冻干粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了斑斓叶冻干粉固体饮料的技术要求、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、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以人工种植的斑斓叶（香露兜叶）为主要原料，经预处理、杀青、切碎、低温冷冻干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的固体饮料；或以斑斓叶（香露兜叶）冻干粉直接分装制成的固体饮料的生产控制、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啮虫脛残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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
- DBS 46/004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）

国家市场监督管理总局令第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料

3.1.1 斑斓叶（香露兜叶片）：选用人工种植的露兜树科露兜树属植物香露兜叶片，符合 DBS46/004 的要求。

3.1.2 斑斓叶（香露兜叶片）冻干粉：应符合 DBS46/004 的要求。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 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	青绿色至暗绿色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯内，用 80℃ 左右蒸馏水冲调稀释后，立即嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯低部有无肉眼可见的杂质
滋味与气味	具有斑斓叶（香露兜叶）特有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
性 状	疏松的粉末状，无结块	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表3的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.17
毒死蜱, mg/kg	≤ 不得检出	GB 23200.113
啶虫脒, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 23584

#### 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/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

表3 微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的相同规格的产品为一批。

### 5.2 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2kg），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。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。并标注每日食用量≤5g（食用量按鲜叶每日≤30g，按工艺计算6g鲜叶加工成1g粉），以及孕妇，哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。

### 6.2 包装

产品内包装采用塑料制品或复合袋包装，包装材料应符合GB 4806.1的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。运输包装采用纸箱，包装材料应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 6.3 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。

### 6.4 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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

## 7 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。

---