

ICS 67.160

X 50

Q/CRSW

海南省食品安全企业标准

Q/CRSW 0001S—2023

人参金银花颗粒固体饮料

2023-07-30 发布

2023-08-30 实施

海南创然生物科技有限公司

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。

本标准由海南创然生物科技有限公司提出。

本标准由海南创然生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王星卜、赵芳。

本标准为首次发布。

人参金银花颗粒固体饮料

1 范围

本标准规定了人参金银花颗粒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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以人参（人工种植）、金银花为主要原料，添加茯苓、甘草、麦芽，经挑拣、清洗、干燥、粉碎后加入乳糖喷雾干燥、灭菌、灌装、包装等生产工艺制成的人参金银花颗粒固体饮料的生产控制、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 包装物储运图示标志
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 4806.5 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 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 25595 食品安全国家标准 乳糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY 318 人参制品
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》
卫生部公告 2012 年 第 17 号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
《中华人民共和国药典》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年 第 17 号的要求。
- 3.1.2 茯苓：应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.3 乳糖：应符合 GB 25595 的要求。
- 3.1.4 金银花、甘草、麦芽：应符合《中华人民共和国药典》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	浅褐色，色泽均匀	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，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
性 状	呈颗粒，状态均匀一致	
滋味与气味	具有本品特有滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
人参总皂苷，%	≥ 0.01	NY 318

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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	50				GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	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/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》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

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，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、大肠菌群、菌落总数。

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。

- 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。

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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 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。瓶盖内垫应符合GB 4806.11的要求，运输外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。
