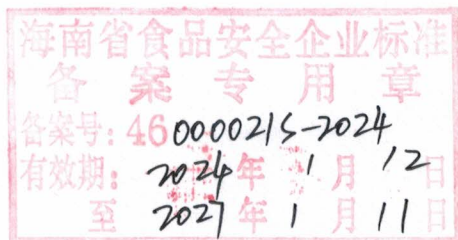


Q/HNBH

海南省食品安全企业标准

Q/HNBH 0002S—2024

灵芝枣仁泡腾片（固体饮料）



2023-12-20 发布

2024-01-25 实施

海南省百禾生物科技有限公司 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。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南省百禾生物科技有限公司提出。

本标准由海南省百禾生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王世杰、王振。

本标准为首次发布。

灵芝枣仁泡腾片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了灵芝枣仁泡腾片（固体饮料）的技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于以酸枣仁提取物、灵芝提取物、牡蛎提取物、茯苓提取物、龙眼肉提取物、桑椹提取物、维生素B₆、维生素E、维生素A为原料，以麦芽糊精、硬脂酸镁、碳酸氢钠、柠檬酸、甜菊糖苷为辅料，经过筛或不过筛、混合、制粒或不制粒、压片、包装等生产工艺制成的灵芝枣仁泡腾片（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 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁（含第1号修改单）
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 1903.31 食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸视黄酯（醋酸维生素A）
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B₆的测定
- 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 饮料企业良好生产规范
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₆（盐酸吡哆醇）
- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（d1- α -醋酸生育酚）

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(d1- α -生育酚)
 GB 29943 食品安全国家标准 食品添加剂 棕榈酸视黄酯(棕榈酸维生素A)
 SN/T 3854 出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定 高效液相色谱法
 JJF1070 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》
 国家市场监督管理总局公告2021年第46号《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酸枣仁提取物、灵芝提取物、牡蛎提取物、茯苓提取物、龙眼肉提取物、桑椹提取物：应符合附录A规定。
- 3.1.2 维生素B₆：应符合GB 14753规定。
- 3.1.3 维生素E：应符合GB 1886.233、GB 14756或GB 29942规定。
- 3.1.4 维生素A：应符合GB 1903.31、GB 14750或GB 29943规定。
- 3.1.5 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6规定。
- 3.1.6 硬脂酸镁：应符合GB 1886.91规定。
- 3.1.7 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2规定。
- 3.1.8 柠檬酸：应符合GB 1886.235规定。
- 3.1.9 甜菊糖苷：应符合GB 1886.355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	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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异味	
状 态	大小一致的片状，表面光滑，无裂片、无缺角，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1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
维生素B6, mg/kg	7.0~22.0	GB 5009.154
维生素E, mg/kg	76.0~180	GB 5009.82
维生素A, μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
甜菊糖苷 ^a , g/kg	≤ 1.0	SN/T 3854
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
注: ^a 此指标按五倍稀释量制订。		

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	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			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和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》规定;按JJF1070检测。

4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 使用的食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用的品种使用量应符合本标准表2的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、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。

6.2 抽样

每批产品随机抽取10个销售包装,5个包装样品用于微生物指标检验,余下包装样品用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、净含量、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) 食品安全监督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、GB 28050 和国家市场监督管理总局 2021 年第 46 号公告规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。产品签配应注明食用方法（用 5 倍或以上温开水溶解后服用）。

7.2 包装

产品包装用塑料制品应符合 GB 4806.7 的要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。产品包装规格为：0.25g/片、0.5g/片、0.6g/片、0.8g/片、1.0g/片，或根据市场需求确定。

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、防晒，防挤压、碰撞、冻结。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

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异味污染，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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

附 录 A

(规范性附录)
原辅料（提取物）质量要求

A.1 酸枣仁提取物

适用于以酸枣仁为原料，经前处理、水提，浓缩、干燥、包装制成的酸枣仁提取物；产品质量应符合附表 A.1 的要求。

表 A.1 酸枣仁提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	均匀粉末状
色 泽	具有本品应的色泽
气味与滋味	具有本品应的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
水分，g/100g	≤ 10.0
灰分，g/100g	≤ 7.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
砷以（As 计），mg/kg	≤ 0.3
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 40
霉菌，CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.2 灵芝提取物

适用于以灵芝为原料，经前处理、水提，浓缩、干燥、包装制成的灵芝提取物；产品质量应符合附表 A.2 的要求。

表 A.2 灵芝提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	均匀粉末状
色 泽	具有本品应的色泽
气味与滋味	具有本品应的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
水分，g/100g	≤ 10.0
粗多糖（以葡萄糖计）/ mg/100g	≥ 50

表 A.2 灵芝提取物质量要求 (续表)

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷以 (As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.3 牡蛎提取物

适用于以牡蛎为原料, 经前处理、水提, 浓缩、干燥、包装制成的牡蛎提取物; 产品质量应符合附表 A.3 的要求。

表 A.3 牡蛎提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	均匀粉末状
色 泽	具有本品应的色泽
气味与滋味	具有本品应的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 10.0
灰分, g/100g	≤ 7.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷以 (As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.4 茯苓提取物

适用于以茯苓为原料, 经前处理、水提, 浓缩、干燥、包装制成的茯苓提取物; 产品质量应符合附表 A.4 的要求。

表 A.4 茯苓提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	均匀粉末状
色 泽	具有本品应的色泽
气味与滋味	具有本品应的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 10.0

表 A.4 茯苓提取物质量要求 (续表)

项 目	指 标
灰分, g/100g	≤ 7.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷以 (As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.5 龙眼肉提取物

适用于以龙眼肉为原料, 经前处理、水提, 浓缩、干燥、包装制成的龙眼肉提取物; 产品质量应符合附表 A.5 的要求。

表 A.5 龙眼肉提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	均匀粉末状
色 泽	具有本品应的色泽
气味与滋味	具有本品应的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 10.0
灰分, g/100g	≤ 7.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷以 (As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.6 桑椹提取物

适用于以桑椹为原料, 经前处理、水提, 浓缩、干燥、包装制成的桑椹提取物; 产品质量应符合附表 A.6 的要求。

表 A.6 桑椹提取物质量要求

项 目	指 标
性 状	大小均匀的粉末状
色 泽	橘红色至深红色
气味与滋味	有枸杞的滋味及气味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

表 A.6 桑椹提取物质量要求 (续表)

项 目	指 标
水分, g/100g	10.0
灰分, g/100g	7.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.5
砷以 (As 计), mg/kg	0.3
菌落总数, CFU/g	1000
大肠菌群, MPN/100g	40
霉菌, CFU/g	50
沙门氏菌	不得检出