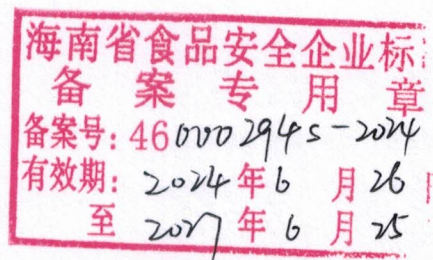


Q/DG

海南省食品安全企业标准

Q/DG 0003S—2024

白木香叶（沉香叶）茶饮料



2024-05-20 发布

2024-07-05 实施

海南大观沉香产业发展有限公司 发布

前 言

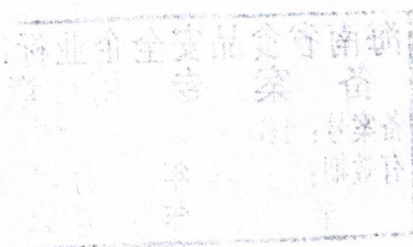
本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南大观沉香产业发展有限公司提出。

本标准由中国热带农业科学院热带生物技术研究所以和海南大观沉香产业发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：董文化、曾军、王昊、李薇、陈惠琴、杨子文。

本标准为首次发布。



白木香叶（沉香叶）茶饮料

1 范围

本标准规定了白木香叶（沉香叶）茶饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存要求和保质期。

本标准适用于以水、白木香叶为主要原料，经提取、过滤、浓缩、添加或不添加食品添加剂（赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸等其中一种或多种）、调配、灭菌、灌装（或灌装、灭菌）、包装等生产工艺制成的白木香叶（沉香叶）茶饮料的生产控制、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 包装物储运图示标志

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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/T 17590 铝易开盖三片罐

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS44/ 011 广东省食品安全地方标准 白木香叶
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》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
3.1.2 白木香叶：应符合 DBS44/ 011 的规定。
3.1.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
3.1.4 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 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	金黄色至红棕色	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	澄清液体	
滋味与气味	具有药香味，无异味	
杂 质	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
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/kg ≤	20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注： ^a 金属罐装产品检测此项目。		

3.4 微生物限量

- 3.4.1 以商业无菌工艺生产的产品，微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的检验。
3.4.2 其他加工工艺生产的产品，微生物限量应符合表 3 的要求。

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g ≤	5	2	1	10	GB 4789.3

表3 微生物限量（续表）

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集按GB 4789.1和 GB 4789.25执行。					

4.5 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

4.1 使用的食品添加剂质量应符合 3.1 的规定。

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、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。抽样量不少于10个最小包装。每批产品抽样数量不少于3L，5个最小包装用于微生物指标检验，余下的用于感官要求和理化指标检验及留样，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、罐头工艺产品检测商业无菌，其他工艺产品检测菌落总数、大肠菌群等。

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3.2-3.5规定的指标。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；
- 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；
- 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。应标建议食用是 (以及白木香干品计, 每日用量 $\leq 3\text{g}$), 并标明: 孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。

7.2 包装

产品采用铝易开盖三片罐或塑料瓶包装, 铝易开盖三片罐应符合 GB/T 17590 要求, 塑料瓶应符合 GB 4806.7 要求; 产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。包装规格根据市场和客户需要确定。运输包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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, 铝易开盖三片罐包装产品保质期为 18 个月。塑料瓶包装产品保质期为 12 个月。
