

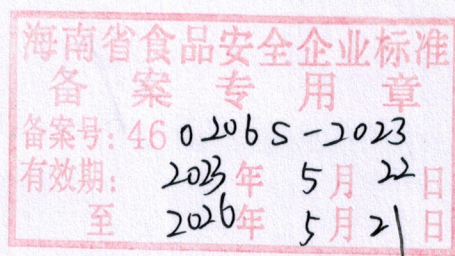
Q/ZRH

海南省食品安全企业标准

Q/ ZRH 0001S—2023

代替 Q/ ZRH 0001S—2020

忧遁草饮液



2023-04-20 发布

2023-05-30 实施

海南正仁和实业有限公司

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。

本标准代替 Q/ZRH 0001S—2020《忧遁草饮料》。

本标准与 Q/ZRH 0001S—2020，相比主要修改如下：

- 引用了最新版本的规范性引用文件；
- 修订了部分微生物指标。

本标准由海南正仁和实业有限公司提出。

本标准由海南正仁和实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁小红、兰秀金。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/ZRH 0001S—2020。

忧遁草饮液

1 范围

本标准规定了忧遁草饮液的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水、忧遁草为主要原料，添加或不添加柠檬酸钠、山梨酸钾、甜菊糖苷，经提取、过滤、配料、罐装、杀菌等生产工艺制成的忧遁草饮液生产控制、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 包装物储运图示标志
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- 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 的规定。
- 3.1.2 忧遁草：应鲜新、无虫蛀、无霉变，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸钠：应答 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.5 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 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
性 状	澄清液体	取一定量的被测样品置 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
色 泽	浅绿色至棕褐色	
滋味与气味	具有忧遁草特有的具有各产品原料,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	检测方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/L	≤ 0.2	SN/T 3854
注：1、配料表中有苯甲酸钠的产品检测苯甲酸钠； 2、配料表中有甜菊糖苷的产品检测甜菊糖苷。		

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/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	≤ 5	2	10 ²	10 ⁴	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

表 3 微生物限量 (续表)

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	
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。抽样量不得少于 10 个最小独立销售包装。每批产品抽样数量不少于 1L, 抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 下的样品用感官要求、理化指标检验和留样, 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、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3.2-3.5规定全部项目。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

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，瓶盖应符合GB 4806.7的要求，运输包装采用纸箱应符合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、防暴晒；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

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异味污染；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。
