Q/JLHZK

吉林省汇众康医药有限公司企业标准

Q/JLHZK0054S-2018

茶树花蒲公英颗粒(固体饮料)

食品企业标准备案专用章标准号Q/JLHZK0054S-2018备案号224636S-2018有效期限2019年01月25日至2022年01月24日备案机关吉林省卫生健康委员会

2018-11-22 发布

2018-11-22 实施

茶树花蒲公英颗粒 (固体饮料)

1 范围

本标准适用于以茶树花、蒲公英、金银花、鱼腥草、甘草、菊花、桔梗、葛根、瓜蒌籽、酸枣仁、γ-氨基丁酸、鹿皮胶粉、地龙蛋白、桃食、枸杞皮为止、藜原桂、各排色、青油、蓬取、过滤、浓缩,与乳糖、麦芽糊精混合,制粒或不制粒、标燥、到筛、分装、包装加工而成的茶树花蒲公英颗粒(固体饮料)。

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)适应于本文件。

1		州队个(已加州市即移区十)是四十个门。	
	GB/T 191	包装储运图示标志	
	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. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验	
	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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验	
	GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	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 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 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 7101	食品安全国家标准 饮料	
	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	
	GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
	GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合 挤出复合	
	GB 12695	饮料企业良好生产规范	
	GB 14881	食品企业通用卫生规范	
	GB/T 19618	甘草	
	GB/T 20353	地理标志产品 怀菊花	
	GB/T 20884	麦芽糊精	
	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品	
	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	

GB/T 29565 瓜蒌籽 GB/T 29602 固体饮料

GB 29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

Q/JBYZ0008S 吉林省佰草养正生物科技有限公司 鹿皮胶粉

《中国药典》一部(2015版) 蒲公英、金银花、鱼腥草、桔梗、葛根、酸枣仁、桃仁、枸

杞子

卫生部2009年第12号公告 关于批准 γ - 氨基丁酸为新资源食品的公告 卫生部公告2009年第18号公告 关于批准地龙蛋白为新资源食品的公告 卫生部公告2013年第1号公告 关于批准茶树花为新资源食品的公告 国家质检总局令第75号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

应符合以下要求和国家创新物态验验,企业经营体可管理等方面的规定。

- 3.1.1 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号公告的规定。
- 3.1.2 蒲公英、金银花、鱼腥草、桔梗、葛根、酸枣仁、桃仁、枸杞子符合《中国药典》一部(2015 版)的规定。
- 3.1.3 鹿皮胶粉应符合 Q/JBYZ0008S 的规定。
- 3.1.4 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.5 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 3.1.6 瓜蒌籽应符合 GB/T 29565 的规定。
- 3.1.7 γ-氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 3.1.8 地龙蛋白应符合卫生部公告 2009 年第 18 号公告的规定。
- 3.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指 标	检验方法				
色泽		浅黄色至浅褐色	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下用目测法				
组织形态		均匀的粉末或颗粒状	进行色泽、组织形态、杂质等项目检验; 取适量				
	滋、气味	具有本品特有的气味	试样, 先闻其气味, 然后用温开水漱口, 再品尝				
	杂质	无肉眼可见杂质	试样的滋味。				

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
水分,%	\geqslant	5. 0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目		限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0. 99	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

WINKE								
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	1四3四万1四	
菌落总数, cfu/g	5		2	10 ³		5×10^{4}	GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/100g	5		2	10		100	GB 4789.3的平板计数法	
霉菌计数, cfu/g ≤	50					GB 4789.15		
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g(mL)表示)							
以/内 图 1日/小	n	С		m	M			
沙门氏菌	5	0		0 —			GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU	J/g (mL)	100	O CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; n为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

食品企业标准备案专用: 应符合国家质检总局令第75 等 (2005) 的规定,并按照 LIF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。 出厂检验项目包括:感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时 也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;

- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

- 6.4.1 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装,供检验用。
- 6.4.2 型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装,供检验用。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项13个项心上不全格时,型判该批产量不合格;如有1项不合

格时,可重新加倍取样复验,以复验结果为准

如有1项微生物指标不合格时,则到该批产品不合格,并不得复检

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号(2009)的规定。

7.1 标签式样

食品名称: 茶树花蒲公英颗粒(固体饮料)

配料表: 茶树花、蒲公英、金银花、鱼腥草、甘草、菊花、桔梗、葛根、瓜蒌籽、酸枣仁、γ-氨基丁酸、鹿皮胶粉、地龙蛋白、桃仁、枸杞子、乳糖、麦芽糊精

净含量/规格: 5克、6克、8克、10克、15克

建议食用方法:加入温开水搅拌均匀后即可饮用。

食用限量: γ-氨基丁酸食用量≤500毫克/天。

不适宜人群: 孕妇及婴幼儿不宜饮用。

生产企业名称: 吉林省汇众康医药有限公司

生产企业地址: 吉林省长春市农安县合隆镇长春农安经济开发区西区沃华路 88 号

联系方式: 0431-83354951

生产日期: 见包装

保 质 期: 24 个月

贮存条件: 请置于密封, 避光, 阴凉干燥处。

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLHZK0054S-2018

产地: 吉林长春

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1409 千焦(kJ)	17%
蛋白质	4.5 克 (g)	8%
脂肪	3.6 克 (g)	6%

表 5 续 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
碳水化合物	70.5克(g)	24%
钠	0 毫克 (mg)	0%

9 贮存、运输和保质期

应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥的仓库中,不得与有毒有异味的物品放在一起。仓库内有防尘、防虫、防鼠等设施。不得接触墙面、地面,间隔应在 20cm 以上。应勤进勤出,先进先出,不符合要求的产品不得入库。

运输用车辆应符合卫生要求,不得与有毒、有污染的的物品混装、混运、应防止暴晒、雨淋。 装卸时应轻搬、轻放,不得重压。

自生产之日起,保质期为24个月。