

备案号：225744S-2018

有效期至：2022年01月17日

Q/JLSR

吉林舒润药业有限公司企业标准

Q/JLSR0051S-2018

代替Q/JLSR0051S-2018

菊苣白茅根粉固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLSR0051S-2018
备案号	225744S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-03 发布

2018-12-04 实施

吉林舒润药业有限公司 发布

前 言

本标准代替了原Q/JLSR0051S-2018。

本标准与原Q/JLSR0051S-2018相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了规范性引用文件；

——修改了原辅料要求；

——修改了感官要求；

——修改了抽样方法和抽样数量；

——修改了标签式样。



菊苣白茅根粉固体饮料

1 范围

本标准适用于以菊苣提取物（菊苣粉）、白茅根提取物（白茅根粉）、玉米须提取物（玉米须粉）、山药提取物（山药粉）、栀子提取物（栀子粉）、百合粉、槐米粉、芹菜粉、麦芽糊精为主要原料，添加或不添加L-苹果酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精后经配料、混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺加工而成的固体饮料。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.10	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
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 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料的检验
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/T 10004	食品包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
Q/HK 0041S-2016	菊苣粉
Q/HK 0075S-2016	玉米须粉
Q/HK 0060S-2016	白茅根粉

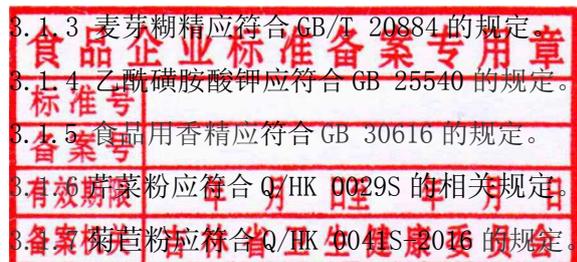
Q/HK 0024S-2016	栀子粉	
Q/HK 0032S-2016	槐米粉	
Q/HK 0028S-2016	百合粉	
Q/HK 0029S-2016	芹菜粉	
Q/SXHD 0005S-2017	山药粉	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质检总局令第 75 号[2005]	《定量包装商品计量监督管理方法》	
国家质检总局令第 123 号[2009]	《食品标识管理规定》	
卫生部药品标准中药材第一册（1992 年版）收录的常用药材品种玉米须		公告明确为普通食品

3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检疫、生产许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.2 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。



- 3.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.6 芹菜粉应符合 Q/HK 0029S 的相关规定。
- 3.1.7 槐米粉应符合 Q/HK 0032S-2016 的规定。
- 3.1.8 玉米须粉应符合 Q/HK 0075S-2016 的规定。
- 3.1.9 百合粉应符合 Q/HK 0028S-2016 的规定。
- 3.1.10 槐米粉应符合 Q/HK 0032S-2016 的规定。
- 3.1.11 白茅根粉应符合 Q/HK 0060S-2016 的规定。
- 3.1.12 山药粉应符合 Q/SXHD 0005S-2017 的规定。
- 3.1.13 栀子粉应符合 Q/HK 0024S-2016 的规定。
- 3.1.14 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	要 求	检验方法
色泽	呈淡黄棕色或至深黄棕色，且均匀一致	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
组织形态	呈粗细度均匀的细小颗粒或粉末	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, %	≤ 7.0	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	≤ 0.97	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。



项目	表 4 微生物限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

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; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
L-苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	---	---
食品用香精	食品加香	按生产需要适量使用	---	---
阿斯巴甜	甜味剂	0.6≤ (固体饮料按稀释倍数增加使用量)	---	---
安赛蜜	甜味剂	0.3≤ (固体饮料按稀释倍数增加使用量)	---	---

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4 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

- 6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
6.1.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、大肠菌群、菌落总数、净含量。

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)国家质量监督机构提出要求时。

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

每批产品随机抽取总净含量不少于400g的最小独立包装分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

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(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；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，则判该批产品不合格，并不得复检。

6 标签

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

6.1 标签式样

食品名称：菊苣白茅根粉固体饮料

配料表（原料）：菊苣粉、白茅根粉、玉米须粉、山药粉、百合粉、栀子粉、槐米粉、芹菜粉、麦芽糊精、（L-苹果酸）、（阿斯巴甜（含苯丙氨酸））、（安赛蜜）、（食品用香精） 标签依产品实际生产配料标注。

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。

净含量/规格：

生产企业：吉林舒润药业有限公司

生产地址：吉林省通化市通化开发区四浑公路 999-999/551-077 号 118 室

产地：吉林省通化市

联系方式：



生产日期:

保质期: 24 个月

贮存条件: 常温密封保存, 避免阳光直射。

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLSR0051S

6.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	666 千焦 (kJ)	8%
蛋白质	2 克 (g)	20%
脂肪	1.0 克 (g)	2%
碳水化合物	25 克 (g)	8%
钠	5 毫克 (mg)	0%



8 包装

产品内包装袋应符合 GB/T 28118 的规定。

产品内包装应符合 GB23350 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

保质期为 24 个月。