

备案号：220492S-2018

有效期至：2022年07月16日

Q/MHHM

弘美制药（中国）有限公司企业标准

Q/MHHM0007S-2018

决明子蜂蜜颗粒（固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/MHHM0007S-2018
备案号	220492S-2018
有效期限	2018年07月16日至2022年07月16日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

弘美制药（中国）有限公司 发布

决明子蜂蜜颗粒（固体饮料）

1 范围

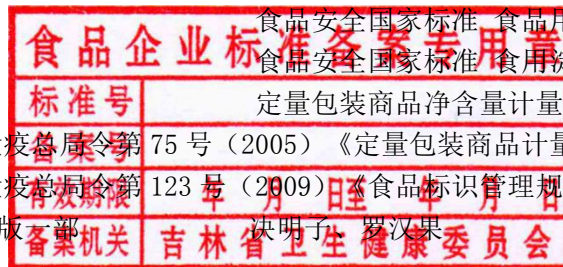
标准适用于以决明子、蜂蜜、罗汉果为主要原料，决明子和罗汉果经拣选、清洗、切制、烘干、粉碎（或不粉碎）、提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎，添加（或不添加）白砂糖、食用淀粉、麦芽糊精、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、二氧化硅、食用香精，进行制粒、干燥、整粒过筛、混合、分装、包装等主要工艺加工制成的决明子蜂蜜颗粒（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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/T 317	白砂糖
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
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 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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	食品中水分的测定
GB 5009.12	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	预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 9683	复合食品包装卫生标准

GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
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 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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
GB 29944	食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)	《食品标识管理规定》
《中国药典》2015年版一部	决明子、罗汉果



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 决明子、罗汉果应符合《中国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.8 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 3.1.9 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.15 食用香精应符合 GB 30616 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	黑色、深黄色、黄色、深褐色	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，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	呈不规则颗粒状	
滋、气味	具有该产品特有的滋味与气味，无异味、无劣变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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。

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	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

项 目	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表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	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；m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。

3.6 食品添加剂的品种、使用量和残留量

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量（g/kg）	残留量（g/kg）
二氧化硅	抗结剂	≤15.0	-
阿斯巴甜	甜味剂	≤0.6	-
纽甜	甜味剂	≤0.033	-
甜蜜素	甜味剂	≤0.65	-

表 5 续 食品添加剂

品种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)
甜菊糖苷	甜味剂	≤0.2	-
L-苹果酸	酸度调节剂	适量添加	-
柠檬酸钠	酸度调节剂	适量添加	-
柠檬酸	酸度调节剂	适量添加	-
食用香精		适量添加	-

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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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：感官指标、水分、净含量、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) 更换主要设备或停产半年以上再恢复生产时；
- (2) 原料、生产工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- (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

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于 10kg，抽样量应大于或等于 600g，样品应分装在 2 个样品罐或样品袋，一份检验，一份复验或被查用。净含量的抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号要求。

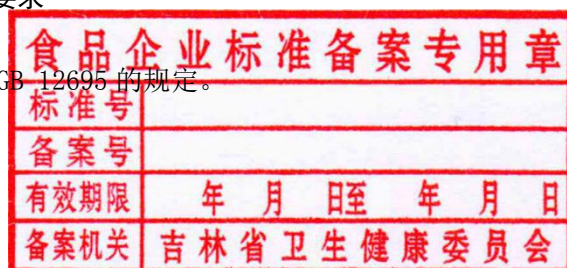
6.5 判定规则

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。

7 标签



应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样:

食品名称：决明子蜂蜜颗粒（固体饮料）

配料表：决明子、蜂蜜、罗汉果、白砂糖、食用淀粉、麦芽糊精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、二氧化硅、食用香精，标签依产品实际生产配料标注。

净含量：按实际生产标注

生产企业名称：弘美制药（中国）有限公司

地 址：吉林省梅河口市弘美工业园

电 话：

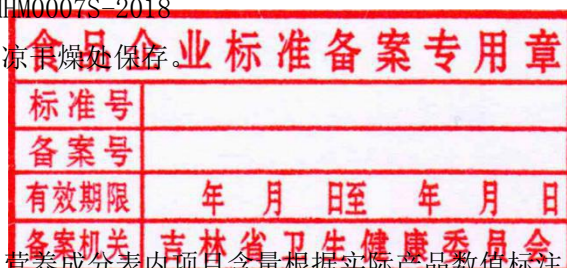
食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/MHHM0007S-2018

贮存条件：密封置阴凉干燥处保存。

生产日期：见喷码

保质期：36 个月



7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定，营养成分表内项目含量根据实际产品数值标注

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1115 千焦 (kJ)	13%
蛋白质	9.7 克 (g)	16%
脂肪	0.6 克 (g)	1%
碳水化合物	55.8 克 (g)	19%
钠	71 毫克 (mg)	4%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料应符合 GB 9683 的规定。

食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。

食品接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的规定。

包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合应符合 GB/T 10004 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

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。