

备案号：226059S-2018

有效期至：2022 年 05 月 23 日

Q/JLLB

吉林绿波中药药业有限公司企业标准

Q/JLLB0002S-2018

白果固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLLB0002S-2018
备案号	226059S-2018
有效期限	2019年05月24日至2022年05月23日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-03 发布

2018-12-03 实施

吉林绿波中药药业有限公司 发布

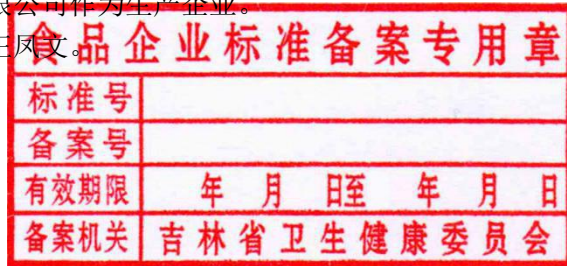
前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由吉林省杨氏堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准由吉林绿波中药药业有限公司作为生产企业。

本标准主要起草人：杨振泳，王凤文。



白果固体饮料

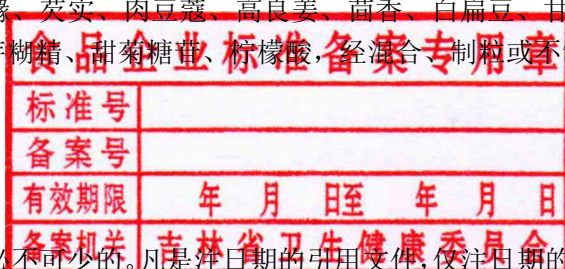
1 范围

本标准适用于白果、肉桂、香橼、芡实、肉豆蔻、高良姜、茴香、白扁豆、甘草、蒲公英经初洗、水提取、浓缩、喷雾干燥，添加麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸，经混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺制成的固体饮料。

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 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 4789.10	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	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定方法
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 8270-2014	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菊糖苷
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 10789	饮料通则	
GB/T 29602	固体饮料	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	



GB/T 20884-2007 麦芽糊精

GB 1886.235-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

NY/T 743-2012 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品 绿叶类蔬菜（茴香）

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》

《中华人民共和国药典》2015年版一部 白果、肉桂、香橼、芡实、肉豆蔻、高良姜、白扁豆、甘草、蒲公英

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验检疫、生产许可证管理等方面的规定。

3.1.1 白果、肉桂、香橼、芡实、肉豆蔻、高良姜、白扁豆、甘草、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

3.1.2 茴香应符合《NY/T 743-2012 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品 绿叶类蔬菜》的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

3.1.4 甜菊糖苷应符合 GB 8270-2014 的规定。

3.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884-2007 的规定。

3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235-2016 的规定。

3.2 感官要求

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	棕黄色或棕褐色	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	成疏松、均匀一致的粉状或颗粒状	
滋、气味	具体该产品固有的滋味和气味，无焦糊、酸败味及其他异味	
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。（食品生产监督管理部门在食品生产许可审核时，要求新资源食品标准中应包含产品的特征性指标，并作为企业的出厂检验项目予以控制。建议新资源食品制定特征性指标。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分%	≤ 7	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	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

项 目	表 4 微生物指标 采样方案 ^a 及限量				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)	≤30				GB 4789.15
致病菌项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/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
甜菊糖苷	甜味剂	≤0.2 (g/kg)	---	---
柠檬酸	酸味剂	按生产需要适量使用	---	---

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

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

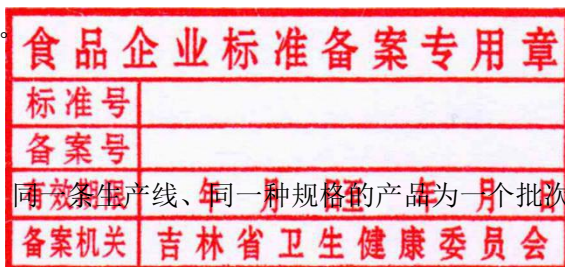
6.1 出厂检验

产品出厂需经工厂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：感光要求、水分、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，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、同一个班次生产、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

从同一批次中随机抽取 5 盒样品。

6.5 判定规则

检验结果全部符合规定要求时，判该产品为合格。

凡感官指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

理化指标和微生物指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格则判该批产品为不合格。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1 标签样式

产品名称：白果固体饮料

配料表：白果、肉桂、香橼、芡实、肉豆蔻、高良姜、茴香、白扁豆、甘草、蒲公英、麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸

净含量/规格：5g、7g、8g、10g 或按实际生产规格确定

生产企业：吉林绿波中药药业有限公司

生产地址：白城工业园区淮河路北、渤海街东

联系方式：0436-5881102

生产批号：

生产日期：
 保质期：36 个月
 贮存条件：避光置阴凉干燥处
 食品生产许可证编号：
 产品标准代码：Q/JLLB0002S-2018

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100g	NRV %
能量	978kJ	12%
蛋白质	1.0g	2%
脂肪	0.7g	1%
碳水化合物	55.0g	18%
钠	100mg	5%

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期至 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

8 包装

产品内包装应选用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋，质量标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量要求应符合 GB/T 10004 的有关规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 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。

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。