

ICS 67.160.10

X 62

TB

团体标准

T/ NAIA ×××—2022

黄芪固体饮料

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：隆德县葆易圣药业有限公司、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、隆德县市场监督管理局、隆德县科技局、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：田永强、田婧、冒莉萍、陈红丽、鲍小杰、田碧桃、杨莉、钱克俊、孟有荣、马彦兵、曹月娥、翟静、田嘉禾、张芳霞、柳燕红、张小飞。

本文件于 2022 年 X 月 XX 日首次发布。

黄芪固体饮料

1 范围

本文件规定了黄芪固体饮料的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄芪固体饮料的生产加工和质量管理。

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。凡是注日期的应用文件，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 食品污染物限量》

GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

GB 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》

GB 5009.268 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

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 5009.97 《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》

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 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》

GB 4789.26 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黄芪固体饮料

黄芪固体饮料是以黄芪粉末或提取物为基本原料，加入其它植物粉末或其提取物，添加其它食品原辅料和食品添加剂，经加工制成粉末状、颗粒状或块状，供冲调或冲泡饮用的植物固体饮料。

3.2 黄芪粉末：用粉碎机将黄芪粉碎，过 60 目以上筛。

3.3 黄芪提取物：将黄芪原料清洗，干燥，粉碎后，加入 10 倍量水，加热沸腾提取三次，每次 2 小时，合并三次提取液，过滤，浓缩，真空干燥，粉碎成细粉即得。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食品原料应符合相关食品安全标准要求。

4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关食品安全标准要求。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	呈粉末状、颗粒状或块状，具有该品种特有的色泽，无异物。
气味	具有该品种特有的气味，无异味。
滋味	冲调或冲泡后具有该品种应有的滋味，无异味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分, %	≤5.0

4.4 污染物限量

污染物指标应符合表 3 要求。

表 3 污染物限量

项目	指标
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤5.0
砷（以 As 计）， mg/kg	≤0.5

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用，应符合 GB 2760 的有关规定，同时应符合表 4 的要求。

表 4 食品添加剂限量

项目	指标
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）， mg/kg	不得检出
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）， mg/kg	不得检出
糖精钠（以糖精计）， mg/kg	不得检出
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）， mg/kg	不得检出

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌的限量符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 经过商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6.3 未经过商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	5000
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
霉菌, CFU/g	≤50			
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				
^a :样品的采集及处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

4.7 净含量及允差表

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取 5g 左右的被测试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和外观状态,闻其气味;按照标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后,嗅其香气,辨其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 污染物

按 GB 5009.268 或其它可适用的方法测定。

6.4 食品添加剂

6.4.1 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐和糖精钠按照 GB 5009.28 规定的方法检测。

6.4.2 甜蜜素按照 GB 5009.97 规定的方法检测。

6.5 微生物

6.5.1 菌落总数按照 GB 4789.2 规定的方法检测。

6.5.2 大肠菌群按照 GB 4789.3 规定的平板计数法检测。

6.5.3 霉菌按照 GB 4789.15 规定的方法检测。

6.2.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

7.2 抽样

根据具体检测项目进行抽样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- 1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- 2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。

- 3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- 4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- 5) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无毒、无异味。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

8.3 运输、贮存

8.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。

8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上。
