

ICS 67.160
CCS X 50

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—XXXX

金银花汁

Honeysuckle juice

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国中小商业企业协会 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖北楚天舒药业有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：湖北楚天舒药业有限公司、XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

金银花汁

1 范围

本文件规定了金银花汁的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以金银花、水为主要原料，辅以添加白砂糖、菊花、桑叶、栀子、蜂蜜、低聚异麦芽糖、木糖醇、苯甲酸钠或山梨酸钾中的一种或几种，经蒸馏、水提、配液、过滤、灌装、杀菌、检验、包装等工艺制成的金银花汁。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1903.24 食品安全国家标准 食品营养强化剂 维生素C磷酸酯镁
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 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 食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31326-2014 植物饮料
- GB/T 41167 聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)饮品瓶通用技术要求
- NY/T 2303-2013 农产品等级规格 金银花
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）

中华人民共和国药典（2020年版一部）

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009年）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按含糖量分为含糖型和无糖型。各类型主要成分如下：

——含糖型，主要成分为水、金银花汁、白砂糖、食品添加剂；

——含糖型，主要成分为水、金银花汁、白砂糖、菊花、桑叶、栀子、食品添加剂；

——无糖型，主要成分为水、金银花汁、食品添加剂（木糖醇）。

4.2 按生产工艺不同，分为商业无菌类和普通类。

4.3 按配方分为如下类型：

——水、金银花汁、白砂糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂（木糖醇、维生素C）；

——水、金银花汁、葡萄糖、低聚异麦芽糖、食品添加剂（维生素C）；

——水、金银花汁、葡萄糖、低聚异麦芽糖、食品添加剂（山梨酸钾、维生素C）。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 金银花、菊花、桑叶、栀子应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51号）以及中华人民共和国药典（2020年版一部）的规定。

5.1.2 金银花应符合 NY/T 2303-2013 中 4.1 条的规定，并达到 NY/T 2303-2013 中表 1 规定的三级以上级别。

5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

5.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

5.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

5.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

5.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

5.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	技术指标
性状	澄清液体
色泽	淡黄色或浅黄色
滋味与气味	味甜、气微芳香（含糖型）
	气香（无糖型）
杂质	无正常视力可见外来异物

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	技术指标	
固形物, g/L	≥0.1	
pH值	4.0~6.0	
金银花鉴别	外观显绿色至蓝色	
总糖, g/100mL	含糖	无糖或不含糖
	≥2	≤0.5

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.28

5.5 微生物指标

经商业无菌生产的产品,应符合商业无菌的要求。其它产品应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g或25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10
霉菌, CFU/mL	≤20			
酵母菌, CFU/mL	≤20			
沙门氏菌	5	0	0	--

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

5.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.7 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

5.9 净含量

应符合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》的规定。

6 检验方法

6.1 感官

按照GB 7101中3.2规定的方法,取混合均匀的被测样品50 mL于无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽、鉴别气味并检查有无异物,品尝滋味前用温开水漱口。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物

按照GB/T 31326-2014表2中注a规定的方法计算。

6.2.2 pH值

按GB/T 5750.4规定的方法检验。

6.2.3 金银花鉴别

取被测样品2 mL，加入一滴浓度为2%的三氯化铁溶液后摇匀，溶液应显绿色至蓝色。

6.2.4 总糖

按GB 5009.8规定的方法检验。

6.3 污染物限量

按GB 5009.12规定的方法检验。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.4.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.4.4 酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.4.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.4.6 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法检验。

6.5 食品添加剂

6.5.1 苯甲酸、山梨酸

按GB 5009.28中规定的第一法（液相色谱法）检验。

6.5.2 木糖醇

按GB 1886.234-2016附录A中A.3规定的方法检验。

6.6 营养强化剂

按GB 1903.24规定的方法检验。

6.7 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

7.1.1 原、辅料入库前应索取产品质量检验合格证并按原辅料标准检验合格后方可入库。

7.1.2 产品出厂前需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

7.1.3 出厂检验项目包括：感官要求、pH值、总糖、金银花鉴别、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 组批与抽样

7.2.1 组批

以同一次投料、同一配料、同一班次生产的产品为一组批。

7.2.2 抽样

7.2.2.1 按组批随机抽样，抽样数量应符合表 5 的规定。

表 5 抽样数量

每批产品的包装数，件	抽样数量，件
1~5	全部产品
6~50	5
51~100	10
101~500	15
501以上	20

7.2.2.2 由检验人员自同一批产品中抽样时，最少抽样数量应不小于 9 瓶，依产品容量的大小，每次检验取 3 瓶~5 瓶进行感官检验；取 3 瓶进行理化检验；取 2 瓶进行微生物检验及食品添加剂、营养强化剂的检验。另三瓶留样观察。

7.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部要求（基本要求和原辅料要求除外）。正常生产时，每年应进行两次型式检验。

有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式投入生产后，因原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

7.4 判定规则

出厂检验中，检验项目全部合格，则判定该批产品合格。如有两项及两项以内项目不符合本文件规定（除微生物外），可从同一组批产品中重新随机加倍抽样，复验不合格项目，复验项目全部合格则判定该批产品合格，反之，则判定该批产品不合格。微生物项目不得复检。

8 标签、标志、包装、运输与贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品的标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 以及食品标识管理规定的要求。

8.1.2 产品包装的环境、使用的包装材料和容器应符合相应的卫生规定。

8.1.3 产品的外包装应注明：

- 产品名称；
- 包装规格；
- 生产日期；
- 保质期；
- 生产厂家及地址；
- 电话；
- 储存要求；
- 储运图标。

8.2 包装

8.2.1 产品的内容包装为玻璃瓶或塑料瓶，包装应严密。玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定，塑料瓶应符合 GB/T 41167 的规定。

8.2.2 中包装为包装纸盒，应符合 GB 28118 的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

运输车辆必须卫生、清洁，并备有防晒、防雨、防潮设施。不得与有毒、有害、易燃及腐蚀性物品混运，装卸时应轻拿轻放，防止其倾斜重压。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风、常温、防潮、防鼠、无异味的仓库中，隔墙离地应有一定间隙，并不得与有毒、有害及腐蚀性的物质相接触。

8.5 保质期

在上述贮存条件下，产品自生产之日起未经开封（盖）保质期为18个月。
