

T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

药食同源肉苁蓉养生茶

Cistanche health tea with homology of medicine and food

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会

发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 试验方法	4
6 检验规则	4
7 标志、包装、运输和贮存	6

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。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：中国商业股份制企业经济联合会、XXX。

本文件主要起草人：姚雪晴、XXX。

药食同源肉苁蓉养生茶

1 范围

本文件规定了药食同源肉苁蓉养生茶的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于以肉苁蓉为主要原料，配以其他药食同源材料，经特定工艺加工而成的肉苁蓉养生茶产品。

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 191-2008 包装储运图示标志

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

T /OTOP 1074 荒漠肉苁蓉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉苁蓉 Cistanche

列当科植物肉苁蓉（*Cistanche deserticola* Y.C.Ma）带鳞叶的肉质茎产品，包含春季苗出土前或秋季冻土前采挖的鲜品和经干燥处理后的干品。

3.2

肉苁蓉鲜品 fresh Cistanche

肉苁蓉采挖后，经清洁等预处理，直接食用或用于烹饪、加工的新鲜产品。

3.3

药食同源 Homology of medicine and food

指既是药品又是食品的物质，具有营养和保健功能。

3.4

养生茶 Health tea

以肉苁蓉为主要原料，配以其他药食同源材料，经特定工艺加工而成的汤剂，具有滋补养生的功效。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 肉苁蓉鲜品感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 肉苁蓉鲜品感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈淡黄色或浅棕色、略带光泽	取一定量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，于自然光明亮处，快速观察其色泽、表面、断面，嗅其气味，品尝其滋味。
气味	略带草本香气、气微、无异味	
滋味/口感	味甜微苦、口感脆嫩多汁	
表面	表面粗糙、带鳞叶	
断面	断面为乳白色至淡黄色，带点状维管束排列成波状环纹（呈菊花花纹状）	

4.1.2 肉苁蓉鲜品理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 肉苁蓉鲜品理化指标

项目	指标	检验方法
水分/（g/100g）	70.0~80.0	GB 5009.3
粗多糖/（g/100g）	≥0.8	SN/T 4260

4.1.3 其他药食同源原料应符合国家相关食品安全标准及药食同源目录要求。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

药食同源肉苁蓉养生茶感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目名称	要求
色泽	呈橙黄色至棕黄色，色泽均匀一致，久置允许有少量沉淀。
气味	具有肉苁蓉特有草本香气，无异味。

项目名称	要求
滋味	微甜适口，无涩味及其他不良滋味。
组织状态	均匀液态，无分层、无结块。

4.3 理化指标

药食同源肉苁蓉养生茶理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目名称	指标
水分	$\leq 98\%$
粗多糖含量	$\geq 800 \text{ mg}/100 \text{ ml}$

4.4 微生物指标

药食同源肉苁蓉养生茶微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目名称	指标
菌落总数	$\leq 1\,000 \text{ CFU}/\text{mL}$
大肠菌群	$\leq 3 \text{ MPN}/\text{mL}$
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4.5 卫生指标

药食同源肉苁蓉养生茶卫生指标应符合表 4 的规定。

表4 卫生指标

项目名称	指标	试验方法
铅（以 Pb 计）/（mg / kg）	≤ 5.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg / kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg / kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
二氧化硫/（mg / kg）	≤ 100	GB 5009.34
六六六/（mg / kg）	≤ 0.2	NY/T 761
滴滴涕/（mg / kg）	≤ 0.2	NY/T 761
三氯杀螨醇/（mg / kg）	≤ 1.0	NY/T 761
氰戊菊酯/（mg / kg）	≤ 0.5	NY/T 761
敌敌畏/（mg / kg）	≤ 0.1	NY/T 761
乐果/（mg / kg）	≤ 0.2	NY/T 761
毒死蜱/（mg / kg）	≤ 0.2	NY/T 761
克百威/（mg / kg）	≤ 0.1	NY/T 761
三唑磷/（mg / kg）	≤ 0.2	NY/T 761
乙酰甲胺磷/（mg / kg）	≤ 0.1	NY/T 761
杀螟硫磷/（mg / kg）	≤ 0.5	NY/T 761

5 试验方法

5.1 感官试验

取适量样品置于洁净无色透明容器中，自然光下观察色泽、组织状态；嗅其气味；品尝滋味。

5.2 理化试验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 粗多糖

按 SN/T 4260 规定的方法进行。

5.3 微生物试验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

5.4 卫生试验

按本文件表 4 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一班次的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中抽取样品，抽样量不小于 1 L，分为两份，一份检验，一份留样备检。

6.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。检验项目按表 5 的规定进行。

表5 检验项目

序号	项目	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
1	感官	4.2	5.1	√	√
2	水分	4.3	5.2.1	√	√
3	粗多糖	4.3	5.2.2	-	√
4	菌落总数	4.4	5.3.1	-	√
5	大肠菌数	4.4	5.3.2	-	√
6	沙门氏菌	4.4	5.3.3	-	√
7	金黄色葡萄球菌	4.4	5.3.4	-	√
8	铅	4.5	5.4	-	√
9	总砷	4.5	5.4	-	√
10	镉	4.5	5.4	-	√
11	二氧化硫	4.5	5.4	-	√
12	六六六	4.5	5.4	-	√
13	滴滴涕	4.5	5.4	-	√
14	三氯杀螨醇	4.5	5.4	-	√
15	氰戊菊酯	4.5	5.4	-	√
16	敌敌畏	4.5	5.4	-	√
17	乐果	4.5	5.4	-	√
18	毒死蜱	4.5	5.4	-	√

表5 检验项目（续）

序号	项目	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
19	克百威	4.5	5.4	-	√
20	三唑磷	4.5	5.4	-	√
21	乙酰甲胺磷	4.5	5.4	-	√
22	杀螟硫磷	4.5	5.4	-	√

注：“√”表示需要检验的项目，“-”表示不需要检验的项目。

6.4 出厂检验

每批产品须经企业质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目见表 5。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验按表 5 规定项目检验。

6.5.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 原料、工艺、设备有重大改变时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格产品。

6.6.2 微生物指标不合格则判整批产品不合格，不得复检；理化及感官指标不合格，可从同批产品中加倍抽样复检，复检仍不合格则判为不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装上的标志应符合 GB 7718 的规定，并标明产品名称、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证编号等信息。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191-2008 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生要求，包装应严密、无破损。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，避免阳光直射，贮存环境温度应控制在 0℃ ～ 25℃。

7.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 在 0℃ 以下运输时，必须有防冻措施。

7.4.4 在符合本文件规定的贮存条件下，产品保质期为 12 个月。