

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—2025

永福罗汉果中药饮片质量标准

Quality standard for Yongfu Luohanguo traditional Chinese medicine
decoction pieces

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 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。

本文件由永福县农业农村局提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

永福罗汉果中药饮片质量标准

1 范围

本文件规定了永福罗汉果中药饮片的术语和定义、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则以及标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于以永福罗汉果为原料，经切制、干燥等工艺加工制成的中药饮片产品。

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 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗汉果饮片 Luohanguo decoction pieces

以罗汉果的干燥果实为原料，经清洗、切制或破碎、干燥等炮制工序加工而成的，符合规定规格的片、块或丝状制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 罗汉果应选用新鲜、成熟适度、果形完好、无霉变、无病虫害、无腐烂和无明显机械伤的罗汉果。

4.1.2 原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2 生产加工过程要求

4.2.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.2.2 炮制过程应规范：包括净制、切制和干燥。切制后的饮片应厚薄、大小均匀。干燥宜采用低温烘干或烘烤。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	果皮黄褐色或棕褐色，果肉淡黄色至棕黄色
滋味与气味	具有罗汉果特有的清甜香气和滋味，无焦糊味、酸败味、发酵味、异臭
组织状态	呈均匀的片状、块状或丝状；果肉致密，断面可见多腔；无外来可见杂质
杂质	<1.0%

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
水分/(%)	≤12.0	GB 5009.3
总灰分/(%)	≤6.0	《中华人民共和国药典》（2025年版）
酸不溶性灰分/(%)	≤1.0	《中华人民共和国药典》（2025年版）
水溶性浸出物/(%)	≥30.0	《中华人民共和国药典》（2025年版）
罗汉果甜苷V/(g/100 g)	≥0.5	GB 1886.77

4.5 安全要求

4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762、《中华人民共和国药典》（2025年版）的规定。

4.5.2 农药残留限量

应符合GB 2763、《中华人民共和国药典》（2025年版）的规定。

4.5.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	试验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤40	GB 4789.3
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤10 ³	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)	不得检出	GB 29921

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定，并遵循以下关键控制点：

- a) 原料验收与净制：严格筛选，剔除不合格鲜果；清洗、消毒并沥干水分，保证表面洁净无污物和残留；
- b) 切制与整形：采用专业切制设备，将罗汉果横向或纵向均匀切成厚度为 0.2 cm~0.5 cm 的片或块，确保规格统一；
- c) 干燥与烘烤宜采用分段控温的烘烤工艺，起始温度不宜过高，逐步升温至中温干燥，使饮片在干燥过程中充分美拉德反应（褐变），以提升风味和香气。最终水分应控制在 4.4 条的要求以内；
- d) 冷却：干燥后的饮片应在洁净环境中迅速冷却至常温，避免回潮；
- e) 包装：冷却后应立即在洁净环境下进行称重、包装。包装过程应防止异物污染。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量混合均匀的样品于洁净容器中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

6.2.2 灰分、浸出物、杂质

按《中华人民共和国药典》（2025年版）通则规定的方法执行。

6.2.3 罗汉果甜苷

按GB 1886.77规定的方法执行。

6.3 安全检验

按表3及4.5.1、4.5.2条款中规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批次原料、同一生产班次、同一工艺、同一规格生产的均质产品为一批。

7.2 抽样

抽样方案及数量按批次大小随机抽取，样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验。项目包括：感官要求、水分、罗汉果甜苷V、菌落总数。

7.3.2 型式检验

每年至少进行1次，或在原料、工艺发生重大变化时，以及国家监管机构提出要求时进行。项目为第4章中的全部项目。

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。
- 7.4.2 出厂检验项目中若有不合格，可对备样进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。
- 7.4.3 安全指标中任意 1 项不合格，不得复检，直接判定该批产品为不合格。

8 标签、包装、贮存和运输

8.1 标签

- 8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 8.1.2 产品名称应标示为“永福罗汉果饮片”或符合其具体形态的名称，如“罗汉果片”、“罗汉果碎”。
- 8.1.3 应标示产品的贮存条件，如“阴凉干燥处密封保存”。

8.2 包装

包装应密封完好、洁净、无破损。

8.3 贮存

- 8.3.1 产品应根据标签标示的条件进行贮存，确保防潮、避光。
- 8.3.2 仓库应保持清洁、干燥、通风，防鼠、防虫、防异味污染。

8.4 运输

- 8.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。
- 8.4.2 运输过程应保持产品干燥，防止日晒、雨淋和重压。
- 8.4.3 不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国药典》（2025年版）
-