

Q/PHT

云南品斛堂生物科技有限公司企业标准

Q/PHT 0011S-2022

石斛饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050036S-2022
备案日期: 2022年12月01日

2022-12-01 发布

2022-12-05 实施

云南品斛堂生物科技有限公司 发布

Q/PHT 0011S-2022

前 言

我公司生产的石斛饮料是以紫皮石斛或铁皮石斛为原料，经粉碎、提取、过滤，添加或者不添加可食用植物提取物、食品添加剂等，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺序制成的。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南品斛堂生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要 起草人：徐亮、程建胜、邓慧成。

石斛饮料

1 范围

本标准规定了饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以紫皮石斛或铁皮石斛为原料，经粉碎、提取、过滤，添加或者不添加可食用植物提取物、食品添加剂等，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的石斛饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.2 铁皮石斛：应洁净、无污染、无霉变、无变质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本产品应有的色泽。	取适量样品置于无色透明烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味、异臭。	
组织状态	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
石斛多糖，%	≥ 1.0	本标准附录 A 执行

3.4 污染物指标

2

Q/PHT 0011S-2022

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 微生物指标

- 3.5.1 微生物指标限量应符合 GB 7101 的规定。
- 3.5.2 致病菌指标限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量指标

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

- 3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个独立包装，总重量不少于 50kg，抽取样品总数不得少于 40 个独立包装样品，总重不得少于 600ml。样品分为两份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司的质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关的规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准规定的所有项目，当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有一项不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的标签和标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置在干燥、通风的室内。产品应离墙、离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮混放。

企业标准

S-

年

月

4

附录 A (规范性附录) 石斛多糖的测定

A.1 原理

紫皮石斛或铁皮石斛中含有可溶性多糖。多糖经乙醇沉淀分离后，去除其他可溶性糖及杂质的干扰，再与苯酚-硫酸作用成橙红色化合物，其呈色强度与溶液中糖的浓度成正比，在 485nm 波长下比色定量。

A.2 试剂

A.2.1 5%苯酚溶液：称取精制苯酚 5.0g，加水溶解并稀释至 100ml，混匀。溶液置冰箱中可保存 1 个月。

A.2.2 80%乙醇溶液。

A.2.3 浓硫酸。

A.2.4 无水乙醇。

A.3 仪器

A.3.1 分光光度计

A.3.2 水浴锅

A.3.3 离心机

A.3.4 分析天平

A.4 操作方法

A.4.1 标准曲线制作

准确吸取葡萄糖标准使用液 0ml、0.10ml、0.20ml、0.40ml、0.60ml、0.80ml、1.00ml（相当于葡萄糖 0mg、0.01mg、0.02mg、0.04mg、0.06mg、0.08mg、0.10mg）置于 25ml 比色管中，补加水至 2.0ml、加入 5%苯酚溶液 1.0ml，在旋涡混合器上混匀，小心加入浓硫酸 10ml，在旋涡混合器上小心混匀，置沸水浴中 2min，冷却置室温，用分光光度计在 485nm 波长处以试剂空白为参比，1cm 比色皿测定吸光度值。以葡萄糖质量为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

A.4.2 供试品溶液制备

准确吸取原浆溶液 2ml 置于 50ml 容量瓶中加水定容，摇匀，吸取 2.0ml 溶液置于 15ml 离心管中，加入无水乙醇 8.0ml，摇匀，于 4℃ 冰箱静置 4 小时以上，以 4000r/min 离心 5min，弃去上清

5

液，残渣用 80%乙醇溶液数毫升洗涤，离心后弃去上清液，反复操作 3 次。残渣用水溶解并定容至 25ml。

A.4.3 测定及计算

准确吸取 1.0ml 样品液于 25ml 比色管中，补加水至 2.0ml，然后按 1.4 标准曲线制作的步骤，自“加入 5%苯酚溶液”起，显色并测定吸光度值。从标准曲线上查出葡萄糖含量，计算样品中多糖含量。

按下式计算测试样品的多糖含量：

$$x = \frac{A \times 25 \times 25 \times 13}{10^5 \times 2} \times 100\%$$

式中 X——样品中多糖含量 {mg/100g(ml)}；

A——测定用样液中葡萄糖的质量 (mg)

案章
日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年11月21日至2022年11月25日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

云南品斛堂生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2022年11月28日

备案单位主要负责人（签字）： 

2022年11月28日