

Q/HXT

云南好医生小草坝双乌天麻发展有限公司企业标准

Q/HXT 0006S—2023

天麻饮（植物饮料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0026S-2023
备案日期: 2023年 10 月 23 日

云南
备案
备案

2023-10-23 发布

2023-10-30 实施

云南好医生小草坝双乌天麻发展有限公司
发 布

前言

我公司生产的天麻饮(植物饮料)是以水、鲜天麻为主要原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂、食品营养强化剂等,经挑选、清洗、消杀、打浆、离心、过滤、调配、灌封、灭菌、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,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》制定。本标准中铅的限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南好医生小草坝双乌天麻发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:耿晓芬、耿晓琴、黄玉明、龙祥、罗银平、李建萍。

云南省食品安
案号:530
日期:

天麻饮（植物饮料）

1 范围

本标准规定了天麻饮（植物饮料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以水、鲜天麻为主要原料,添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂、食品营养强化剂等，经挑选、清洗、消杀、打浆、离心、过滤、调配、灌封、灭菌、包装等工艺生产而成的天麻饮（植物饮料）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 其他食品原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置50mL无色透明烧杯中,在自然光线下观察其色泽、状态，鉴别气味，品尝滋味，检查有无杂质
滋味和气味	具有本品应有的滋味及气味， 无异味	
状态	无明显分层，状态均匀，允许 有少量沉淀或弱凝胶	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

全企
6
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物g/L $\geq$	0.5	GB/T 31326

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L $\leq$	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合GB 7101的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.7.3 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取不少于40个独立包装样品，分成2份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时;
- b) 停产半年以上再恢复生产时;
- 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

检验结果报告后,微生物指标有任一项不合格,则判定该批产品为不合格品,不得复检;其余项目不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定,并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定;封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生,有防雨、防潮、防晒设施;装运时应轻拿轻放,不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放,堆码高度以提取方便为宜。

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2023年10月12日至2023年10月19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。



备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 10 月 20 日

2023 年 10 月 20 日