

Q/HYK

弘禹康生物科技（云南）有限公司企业标准

Q/HYK 0003 S—2024

茯苓薏苡仁固体饮料

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0016 S
备案日期: 2024年 02月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0016 S- 2024
备案日期: 2024年 02月 23日

2024 - 02 - 23 发布

2024 - 02 - 28 实施

弘禹康生物科技（云南）有限公司
发布

前 言

我公司生产的茯苓薏苡仁固体饮料是以茯苓、薏苡仁、鲜芦根、鲜白茅根为原料，经清洗、晾晒、干燥、研磨、过筛、包装等主要工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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》和GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标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。

本标准由弘禹康生物科技(云南)有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：刘竟成。

茯苓薏苡仁固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓薏苡仁固体饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以茯苓、薏苡仁、鲜芦根、鲜白茅根为原料，经清洗、晾晒、干燥、研磨、过筛、包装等工艺制成的茯苓薏苡仁固体饮料。

2 规范性引用文件

下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 茯苓：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 薏苡仁、鲜芦根、鲜白茅根：应洁净、无霉变、无污染，并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）及《中华人民共和国药典》（2020 年版）的规定。
- 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标准及有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有色泽	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其组织形态、色泽有无杂质，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味
组织形态	具有产品应有形态	
气味和滋味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤10.0	GB 5009.3

准备
202
月 2

3.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留物

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

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

3.8 生产加工过程卫生要求

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品种，同一规格的产品为一组批。

4.2 抽样

以同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不小于 200 个最小包装，抽样数量为 18 个最小包装（不得少于 2kg），抽取的样品分为两份，一份用于检验，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，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定和要求。

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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 01 月 20 日至 2024 年 01 月 31 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）



2024 年 01 月 23 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 01 月 23 日