

Q/QJZ

曲靖开发区籽宴养生馆企业标准

Q/QJZ 0001S—2024

枸杞子肉苁蓉代用茶

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303 0017 S- 2024
备案日期: 2024 年 6 月 6 日

2024-06-06 发布

2024-06-06 实施

曲靖开发区籽宴养生馆 发布

前 言

我公司生产的枸杞子肉苁蓉代用茶是以枸杞子、肉苁蓉（荒漠）、山茱萸为原料，经选材、除杂、粉碎、混合搅拌、包装等工艺制成。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，特制定本企业标准以作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的理化指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖开发区籽宴养生馆提出、起草并解释。

本标准主要起草人：殷兆仙。

全企

}

年

枸杞子肉苁蓉代用茶

1 范围

本标准规定了枸杞子肉苁蓉代用茶的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用以枸杞子、肉苁蓉（荒漠）、山茱萸为原料，经选材、除杂、粉碎、混合搅拌、包装等工艺制成的枸杞子肉苁蓉代用茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.2 肉苁蓉（荒漠）、山茱萸：应符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
组织形态	具有产品应有的形状，无结块，无霉变，无虫蛀。	按照 GH/T1091 附录 A 中感官指示检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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，% ≤	20.0	GB 5009.3

总灰分，%	≤	10.0	GB 5009.4
-------	---	------	-----------

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。