

Q/YXC

云南西草资源开发有限公司企业标准

Q/YXC 0032 S—2024

铁皮石斛植物饮料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010477 S- 2024

备案日期: 2024 年 11 月 18 日

2024-11-18 发布

2024-11-20 实施

云南西草资源开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的铁皮石斛植物饮料，是以铁皮石斛为主要原料，经清洗（或不清洗）、粉碎（或不粉碎）、煮制、打浆（或不打浆）、过滤、浓缩（或不浓缩）、干燥（或不干燥）等其中的一种或几种工艺加工制成铁皮石斛原浆，添加（或不添加）经水提、过滤、浓缩、干燥等工艺加工处理的重瓣红玫瑰、天麻、灵芝、黄精、三七须根、三七花、三七茎叶、人参（人工种植）、西洋参等其中的一种或几种，配以食糖、饮用水、胶原蛋白肽、食品营养强化剂、食品添加剂、食用香精、食用香料等辅料中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由云南西草资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：丁瑞、孙秋、袁振齐、李丽琴。

食品安
号：5301
期：

铁皮石斛植物饮料

1 范围

本标准规定了铁皮石斛植物饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以铁皮石斛为主要原料，经清洗（或不清洗）、粉碎（或不粉碎）、煮制、打浆（或不打浆）、过滤、浓缩（或不浓缩）、干燥（或不干燥）等其中的一种或几种工艺加工制成铁皮石斛原浆，添加（或不添加）经水提、过滤、浓缩、干燥等工艺加工处理的重瓣红玫瑰、天麻、灵芝、黄精、三七须根、三七花、三七茎叶、人参（人工种植）、西洋参等其中的一种或几种，配以食糖、饮用水、胶原蛋白肽、食品营养强化剂、食品添加剂、食用香精、食用香料等辅料中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装等工艺加工制成的铁皮石斛植物饮料。

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 铁皮石斛、天麻、灵芝、黄精、重瓣红玫瑰、西洋参：应无虫蛀、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.3 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 3.1.4 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.5 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 3.1.6 人参（人工种植）：应符合 GB/T 19506 的规定。
- 3.1.7 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.9 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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 |
|-------|----------------------------------|--|
| 色 泽 | 具有相应产品应有的色泽,允许色泽随着货架期的延长而发生少量变化。 | 取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无异物。 |
| 气味、滋味 | 具有相应产品应有的气味及滋味,无异味。 | |
| 组织形态 | 产品无明显分层,状态均匀,允许有少量沉淀或弱凝胶。 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

3.3 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 2 的规定。

表2 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|--------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.24 | GB 5009.12 |

3.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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》执行,并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种,同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品,抽样基数不少于50kg,随机抽取2kg样品(不少于20个最小包装),将样品分成2份,1份检验,1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中的全部项目。有下列情况之一者，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，微生物指标若有不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，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。

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》。



备案单位（盖章）

2020年11月1日

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月1日