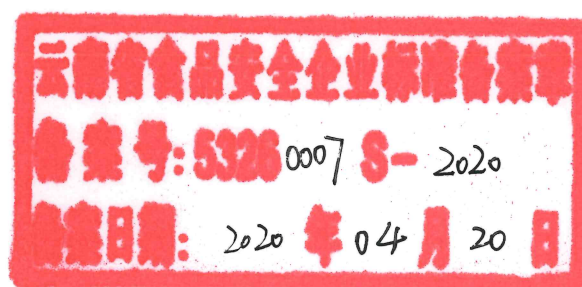


# Q/JQY

## 金七药业股份有限公司企业标准

Q/JQY 0003 S—2020

### 三七花、茎叶固体饮料



云南省食品安全  
备案号: 5326  
备案日期:

2020-03-20 发布

2020-04-20 实施

金七药业股份有限公司 发布

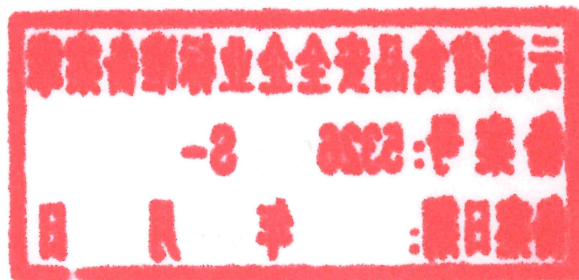
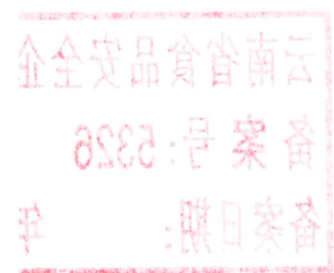
## 前 言

我公司生产的三七花、茎叶固体饮料是以三七花或三七茎叶为主要原料，辅以（或者不辅以）甘草、重瓣红玫瑰、枸杞、人参（人工种植）、玛咖、紫皮石斛、茯苓、山药、山楂、代代花、决明子、枣、姜、枸杞子、桔梗、荷叶、黄精、葛根、薏苡仁等，经提取（或不提取）、干燥、粉碎，添加（或者不添加）麦芽糊精、普洱茶膏粉、红茶膏粉、食品添加剂等，经混合、包装、成型（或不成型）等工艺加工制成。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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由金七药业股份有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：张云生、张凯、贺荣、和肇有、张秋艳、孙杰。



# 三七花、茎叶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了三七花、茎叶固体饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。本标准适用于以三七花或三七茎叶为主要原料，辅以（或者不辅以）甘草、重瓣红玫瑰、枸杞、人参（人工种植）、玛咖、紫皮石斛、茯苓、山药、山楂、代代花、决明子、枣、姜、枸杞子、桔梗、荷叶、黄精、葛根、薏苡仁等，经提取（或不提取）、干燥、粉碎，添加（或者不添加）麦芽糊精、普洱茶膏粉、红茶膏粉、食品添加剂等，经混合、包装、成型（或不成型）等工艺加工制成的三七花、茎叶固体饮料。

## 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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

- 3.1 根据产品所使用原料数量不同分为：单一型粉类（固体饮料）和混合型粉类（固体饮料）
- 3.2 根据产品外观不同分为：粉末状（固体饮料）、颗粒状（固体饮料）、块状（固体饮料）

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.7 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.8 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.11 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.13 普洱茶膏粉、红茶膏粉：应符合相应的食品安全标准和有关规定
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

业标准第  
S-  
月

4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标               | 检验方法                                                                                                    |
|-------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有相应产品应有的色泽。      | 取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，取1g左右被测样品于透明的玻璃烧杯内加入250ml热水冲调后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。 |
| 滋味、气味 | 具有本品特有的滋味和气味，无异味。 |                                                                                                         |
| 组织形态  | 具有相应产品应有的组织形态。    |                                                                                                         |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。        |                                                                                                         |

#### 4.3 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 |                 |
|-----------------------------------|-----|------|-----------------|
| 人参皂苷 Rb <sub>3</sub> , g/100g     | ≥   | 0.6  | DBS 53/023附录A   |
| 水分, g/100g                        | ≤   | 7.0  | GB 5009.3       |
| 茶多酚 <sup>a</sup> , mg/kg          | ≥   | 200  | GB/T 8313       |
| 蛋白质 <sup>b</sup> , g/100g         | ≥   | 5.0  | GB 5009.5       |
| 膳食纤维 <sup>b</sup> , g/100g        | ≥   | 5.0  | GB 5009.88      |
| 多糖（以无水葡萄糖计） <sup>c</sup> , g/100g | ≥   | 15   | DBS 53/027 附录 A |
| <sup>a</sup> 仅适用于添加普洱茶膏粉与红茶膏粉的产品。 |     |      |                 |
| <sup>b</sup> 仅适用于含玛咖的产品。          |     |      |                 |
| <sup>c</sup> 仅适用于含紫皮石斛的产品。        |     |      |                 |

#### 4.4 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 |

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.8 净含量

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

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中固体饮料的规定。

#### 4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于200个包装，抽样数量不少于18个包装。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品须经本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：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

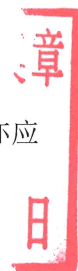
- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志



6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB28050 的规定，含人参（人工种植五年及五年以下），三七花、三七茎叶并标注不适宜人群及每日推荐食用量。

6.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 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。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---

