

Q/JQY

金七药业股份有限公司企业标准

Q/JQY0007S—2020

三七花饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260038S-2020
备案日期: 2020年11月7日

云南省1
备案号
备案日期

2020-10-28 发布

2020-11-07 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原液是三七花口服液（植物饮料）是以三七花为主要原料，辅以（或者不辅以）三七茎叶、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、罗汉果、菊花、陈皮、金银花、鱼腥草、桔梗、荷叶、黄精、葛根等经提取后，通过调配、过滤、灌装、灭菌、灯检、包装等工艺加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7101-2015《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、王朝良、曾江、和肇有、孙杰。

品安全1

5326

4

三七花口服液（植物饮料）

1 范围

本标准规定了三七花口服液（植物饮料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以三七花为主要原料，辅以（或者不辅以）三七茎叶、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、罗汉果、菊花、陈皮、金银花、鱼腥草、桔梗、荷叶、黄精、葛根等经提取后，通过调配、过滤、灌装、灭菌、灯检、包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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 根据产品类型分为单一型（植物饮料）和复合型（植物饮料）

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.2 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.4 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.5 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.6 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 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	黄色至褐色。	取适量的样品倒入洁净的烧杯内，置于

标准
S-
月

滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	自然光线明亮处，用目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	澄清液体，久置后允许有少量沉淀。	
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 ₃ , mg/100ml $\geq$	110	DBS 53/023
可溶性固形物（20℃折光计法），% $\geq$	0.5	GB/T 12143
PH 值	3.0~7.0	GB 8538

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
总砷(以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.24	GB 5009.12
铜(以 Cu 计), mg/L $\leq$	5	GB 5009.13

4.5 微生物指标

应符合表3规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/ml	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	≤	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ml	≤	20				GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）						按GB 29921的规定执行
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行						

4.6 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 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。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一批投料、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瓶，抽样数量为30瓶。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、可溶性固形物、PH值、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，可以从同批产品中加倍抽样复检，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。

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。
