

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0029 S—2022

摩尔农庄牌酸枣仁知母天麻饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53000029S-2022

备案日期: 2022 年 06 月 14 日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2022 - 06 - 14 发布

2022 - 06 - 15 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发布

前 言

摩尔农庄牌酸枣仁知母天麻饮料是以酸枣仁、知母、天麻为主要原料，添加辅料柠檬酸、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、纯化水，经提取（酸枣仁、知母、天麻，加水浸泡2小时后，10、8倍量水煎煮提取2次，每次1.5h）、过滤、配制、过滤、灌装、湿热灭菌（121℃，15min）、包装等主要工艺加工制成的具有改善睡眠的保健食品（批准文号：国食健注G20210185），根据《中华人民共和国标准化法》及《中华人民共和国 食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、郭璐璐、杨丽。

摩尔农庄牌酸枣仁知母天麻饮料

1 范围

本标准规定了摩尔农庄牌酸枣仁知母天麻饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以酸枣仁、知母、天麻为主要原料，添加辅料柠檬酸、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、纯化水，经提取（酸枣仁、知母、天麻，加水浸泡2小时后，10、8倍量水煎煮提取2次，每次1.5h）、过滤、配制、过滤、灌装、湿热灭菌（121℃，15min）、包装等主要工艺加工制成的具有改善睡眠的摩尔农庄牌酸枣仁知母天麻饮料。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酸枣仁、知母、天麻、纯化水：应符合相关要求和有关规定。
- 3.1.2 柠檬酸：应符合 GB/T 8269 的规定。
- 3.1.3 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.4 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应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	检测方法
色 泽	棕色	取适量的被测样品放于干净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
性 状	澄清液体，久置允许有少量沉淀。	
滋味与气味	具本品特有的滋味、气味、无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 标志性成分指标

应符合表2的规定。

安全企业
300 S
年

表2 标志性成分

项 目	指 标	检测方法
天麻素, mg/100mL \geq	5.6	按《中华人民共和国药典》中“天麻”项下“含量测定”规定的方法
总皂苷(以人参皂苷 Re 计), mg/100mL \geq	10	按附录 A 测定

3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检测方法
PH 值	2.5~4.0	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物(20℃折光计法), % \geq	1.0	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.24	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.11
锡(以 Sn 计), mg/kg \leq	150	GB 5009.16
六六六, mg/kg \leq	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.1	GB/T 5009.19
乙酰磺胺酸钾, g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140

3.5 微生物指标

应符合GB 16740的规定。

3.6 净含量

240mL/罐, 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法检验净含量。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 17405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产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200罐（或瓶），抽样数量为18罐（或瓶），样品分为两份，一份用于检验；另一份用于备查。

4.3 原料入厂检验

所有原料的入厂检验按3.1原辅料要求进行检验,合格后方可入库使用。

4.4 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，附合格证方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.5 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) 当原辅料、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。
- 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。

4.6 判定规则

检验结果中微生物指标中有任一项指标不合格，则判定该批产品不合格且不得复检；其余指标如有不合格，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 产品销售包装、标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 16740 的规定，并标注保健功能、适宜人群和不适宜人群、食用量及食用方法。
- 5.1.2 保健功能：本品经动物实验评价，具有改善睡眠的保健功能。
- 5.1.3 适宜人群：睡眠状况不佳者。
- 5.1.4 不适宜人群：少年儿童、孕妇、乳母。
- 5.1.5 食用量及食用方法：每日1次，每次1罐，口服。
- 5.1.6 外包装储运图示的标志应符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

标准备案

月

附 录 A
(规范性附录)
总皂苷的测定

A.1 试剂

A.1.1 Amberlite-XAD-2大孔树脂, Sigma化学公司、U. S. A.。

A.1.1.1 正丁醇: 分析纯。

A.1.1.2 乙醇: 分析纯。

A.1.1.3 中性氧化铝: 层析用, 100~200目。

A.1.1.4 人参皂苷Re: 购自中国食品药品检定研究院。

A.1.1.5 香草醛溶液: 称取5g香草醛, 加冰乙酸溶解并定容至100mL。

A.1.1.6 高氯酸: 分析纯。

A.1.1.7 冰乙酸: 分析纯。

A.1.1.8 人参皂苷Re标准溶液: 精确称取人参皂苷Re标准品0.020g, 用甲醇溶解并定容至10.0mL, 即每毫升含人参皂苷Re2.0mg。

A.2 仪器

A.2.1 比色计。

A.2.2 层析柱。

A.2.3 实验步骤

A.2.3.1 试样处理: 吸取1.0mL试样(假如浓度高、或颜色深, 需稀释一定体积后再取1.0mL)进行柱层析。

A.2.3.2 柱层析: 用10mL注射器作层析管, 内装3cmAmberlite--XAD-2大孔树脂, 上加1cm中性氧化铝。先用25mL70%乙醇洗柱, 弃去洗脱液, 再用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 精确加入1.0mL已处理好的试样溶液(见A.2.3.1), 用25mL水洗柱, 弃去洗脱液, 用25mL70%乙醇洗脱人参皂苷, 收集洗脱液于蒸发皿中, 置于60℃水浴挥干。以此作显色用。

A.2.3.3 显色: 在上述已挥干的蒸发皿中准确加入0.2mL5%香草醛冰乙酸溶液, 转动蒸发皿, 使残渣都溶解, 再加0.8mL高氯酸, 混匀后移入5mL带塞刻度离心管中, 60℃水浴上加热10min, 取出, 冰浴冷却后, 准确加入冰乙酸5.0mL, 摇匀后, 以1cm比色池于560nm波长处与标准管一起进行比色测定。

A.2.3.4 标准管: 吸取人参皂苷Re标准溶液(2.0mg/mL)100μL放蒸发皿中, 放在水浴挥干(低于60℃), 或热风吹干(勿使过热), 以下操作从“A.2.3.2柱层析…”起, 与试样相同。测定吸光度值。

A.3 计算

$$X = \frac{A_1}{A_2} \times C \times \frac{V}{m} \times \frac{100}{1000} \times \frac{1}{1000}$$

式中：

X—试样中总皂苷含量（以人参皂苷Re计），g/100g；

A₁—被测液的吸光度值；

A₂—标准液的吸光度值；

C—标准管人参皂苷Re的量，μg；

V—试样稀释体积，ml；

m—试样质量，g。

计算结果保留二位有效数字。

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）

2022年 05月 30日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 05月 30日

