



412137S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0012S-2017

草本固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

洛阳衡荣食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

H N

Q B

草本固体饮料

1 范围

本标准规定了草本固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以沙棘叶、金银花、丁香、薄荷、大麦苗、松花粉、魔芋、玛卡粉、枸杞子、辣木叶、山楂、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑叶、决明子，玉竹、罗汉果一种或多种干粉为主，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成的固体饮料

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 丁香、金银花、薄荷、山楂、枸杞子、大麦苗、菊花、玫瑰花（重瓣玫瑰）、桑叶、决明子、玉竹、罗汉果粉应符合 Q/WSD0002S-2016 的规定。（见附录 A）

2.1.3 松花粉应符合 GH/T1030 的规定

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定

2.1.5 辣木叶粉应符合卫计委《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定

2.1.6 玛卡粉应符合《中华人民共和国卫生部公告》2011 年第 13 号的规定

2.1.7 沙棘叶粉应符合卫计委《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013 年第 3 号）

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法，于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 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/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789. 10第二法

注： a样品的采集及处理方法按照GB4789. 1。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求


食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

备案号: Q364 有效期至: 2019.8.11



Q/WSD

绍兴上虞万事达麦业有限公司企业标准

Q/WSD0002S-2016

代用茶

2016-07-25 发布 2016-08-24 实施

绍兴上虞万事达麦业有限公司 发布

Q/WSD0002S-2016

前 言

为了更加规范产品的生产和销售，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的主要安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其他指标根据产品自身特性共同制定。

本标准由绍兴上虞万事达麦业有限公司提出。

本标准起草单位：绍兴上虞万事达麦业有限公司。

本标准主要起草人：夏关根、麻伟徐。

本标准首次发布。

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以菊花、薄荷、荷叶、麦芽、桑叶、决明子、甘草、山药、葛根、大枣、茯苓、山楂、金银花、桑椹、乌梅、佛手、玉竹、紫苏、罗汉果、丁香、薏苡仁、橘皮、芡实、百合、木瓜、藜香、桔梗、重瓣红玫瑰、茉莉花、代代花、槐花、枸杞、红枣、库拉索芦荟凝胶、荞麦、糙米、大麦苗、绿叶类蔬菜、根菜类蔬菜、甘蓝类蔬菜、芽苗类蔬菜、玉米、燕麦、黑米、小麦中的一种或几种为原料，经净选、干燥、拼配、粉碎、定量包装而成的类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）的代用茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10458 荞麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 18810 糙米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜
- NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜
- NY/T 1325 绿色食品 芽苗类蔬菜

Q/WS00002S-2016

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分, %	≤	10.0
总灰分, %	≤	13.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤	5.0
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.1
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.2
二氧化硫残留量		按GB 2760的规定执行
其他农药最大残留限量		按GB 2763的规定执行
其他污染物限量		按GB 2762的规定执行

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和用量应符合GB 2760的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取5g以上的试样置于白色洁净瓷盘中,在正常光线下目测色泽,鼻嗅气味,口尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的的方法测定。

5.2.4 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的的方法测定。

5.2.5 其他农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 停产 3 个月及以上恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一班次生产的产品为一个检验批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 10kg，样品数量不得少于 500g，样品分成 2 份，一份用于检验，一份用于留样备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判为合格产品

6.5.2 感官要求和理化指标有不符合本标准要求的，允许加倍抽样复检，复检合格判为合格产品；复检仍不符合的判为不合格产品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 添加库拉索芦荟凝胶的产品标签还应符合卫生部 2008 年第 12 号公告和《卫生部等 6 部门关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》的要求。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味并符合 GB 9683 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，在运输过程中不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运，运输时防止挤压、暴晒、雨淋。

7.4 贮存

不得与有毒、恶臭气味的物品一起贮存，应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得露天、高温存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



编制说明

草本固体饮料是沙棘叶、金银花、丁香、薄荷、大麦苗、松花粉、魔芋、玛卡粉、枸杞子、辣木叶、山楂、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑叶、决明子，玉竹、罗汉果一种或多种干粉为主，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

洛阳衡荣食品科技有限公司
2017年07月24日

H N
Q B