



413444S-2018



河南七瀑饮用水有限公司企业标准

Q/HNQP 0007S-2018

蒲公英风味饮料

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

河南七瀑饮用水有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南七瀑饮用水有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈明霞。

H N

Q B

蒲公英风味饮料

1 范围

本标准规定了蒲公英风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、蒲公英粉为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、碳酸氢钠(小苏打)、氯化钾、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、食品用香精(蒲公英香精、薄荷香精、茉莉香精、清凉香精、西柚香精、蜂蜜香精)中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口制成的蒲公英风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 蒲公英粉应符合 Q/AT 0017S 的规定，见附录 A。
- 2.1.11 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生和计划生育委员会公告(2014年第5号)的规定。
- 2.1.12 食品用香精(蒲公英香精、薄荷香精、茉莉香精、清凉香精、西柚香精、蜂蜜香精)应符合 GB 30616 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	检验方法
性状	液体	从样品中取出50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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
pH值	6.5~8.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^b 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
^b 适用于添加甜菊糖苷的产品； ^a 适用于添加六偏磷酸钠的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
* 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

Q/AT

陕西艾特生物科技有限公司企业标准

Q/AT 0017S—2016

蒲公英粉

食品企业产品标准备案专用章
Q/610000—6309 S—2016
陕西省卫生和计划生育委员会
有效期至 2019 年 5 月 17 日



2016-04-20 发布

2016-05-20 实施



陕西艾特生物科技有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》中有关规定起草和编写。

本标准由陕西艾特生物科技有限公司提出。

本标准由陕西艾特生物科技有限公司起草。

本标准起草人:马剑峰、党中华、高立岗。

本标准为首次发布。

下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,仅注日期的版本适用于本文件。凡是注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 1 401 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.99 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 纸箱包装用瓦楞纸板和瓦楞纸性能试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 19074 包装用塑料复合膜、袋、平板复合、挤出复合
- GB 14681 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
- GB 28000 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28116 食品生产用塑料与铝的复合袋、袋
- GB 10771 食品级聚丙烯单片含量检测检验规则

《中华人民共和国药典》2015年版

国家质量监督检验检疫总局(2005)第14号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局(2005)第13号令《关于修改〈定量包装商品计量监督管理办法〉的决定》

3 技术要求

蒲公英粉

1 范围

本标准规定了蒲公英粉的技术要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以蒲公英为主要原料，经水提取、配料、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的蒲公英粉。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009. 35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009. 97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23495	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《中华人民共和国药典》2015版
	国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改（食品标识管理规定）的决定》

3 技术要求

Q/AT 0017S—2016

3.1 原、辅料要求

3.1.1 蒲公英：应符合《中华人民共和国药典》2015版的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄棕色至棕褐色
滋味、气味	具有蒲公英固有气味和滋味，无焦糊及其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蒲公英黄酮/(g/100g)	≥ 3.0
水分/(%)	≤ 7.0
灰分/(%)	≤ 10.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
山梨酸/(g/kg)	不得检出
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
柠檬黄/(g/kg)	不得检出
日落黄/(g/kg)	不得检出
胭脂红/(g/kg)	不得检出
苋菜红/(g/kg)	不得检出

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

Q/AT 0017S—2016

表 3 (续)

项目	指标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	≤ 50			

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

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, 按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 蒲公英黄酮: 按附录 A 中规定的方法测定。

4.2.2 水分: 按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

4.2.3 灰分: 按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

4.2.4 铅: 按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.5 总砷: 按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

4.2.6 山梨酸、苯甲酸、糖精钠: 按 GB/T 23495 中规定的方法测定。

4.2.7 甜蜜素: 按 GB/T 5009.97 中规定的方法测定。

4.2.8 柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红: 按 GB/T 5009.35 中规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 沙门氏菌: 按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

Q/AT 0017S—2016

4.3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法测定。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

5.2 抽样

每批抽样基数不少于200袋，抽样数量为8袋，不少于300g，样品分两份，1份用于检验，1份用于备查出厂检验。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品需经工厂质检部门检测感官、净含量允差、水分、菌落总数、大肠菌群，经检验合格，方可出厂，出厂产品应附有合格检验报告单。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每半年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物指标有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

Q/AT 0017S—2016

产品标签内容应符合 GB 7718 和食品标识管理的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。内包装采用塑料袋或铝箔复合膜，应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输时必须轻装轻卸，不得与有毒、有害、有异味、易污染物品混装载运，严防挤压、雨淋、暴晒。

6.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上。

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为 24 个月。

编制说明

蒲公英风味饮料是以生活饮用水、蒲公英粉为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、碳酸氢钠(小苏打)、氯化钾、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、食品用香精(蒲公英香精、薄荷香精、茉莉香精、清凉香精、西柚香精、蜂蜜香精)中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口制成的蒲公英风味饮料。

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 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南七瀑饮用水有限公司

