



411241S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0071S-2018

菊苣苦瓜固体饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A、B 为本标准规范性文件。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领

H N

Q B

菊苣苦瓜固体饮料

1 范围

本标准规定了菊苣苦瓜固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菊苣粉、苦瓜粉、桑叶（粉碎）、茯苓（粉碎）、桔皮（粉碎）、南瓜粉、燕麦粉、魔芋粉为原料，加入麦芽糊精、烟酸、维生素 C（抗坏血酸）、木糖醇、赤藓糖醇、聚葡萄糖，经配料、混合、干燥灭菌、包装加工而成的菊苣苦瓜固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桑叶、茯苓、桔皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。

2.1.3 苦瓜粉、南瓜粉应符合Q/LZSRY 0001S的规定（见附录A）。

2.1.4 魔芋粉应符合NY/T 494的有关规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。

2.1.6 木糖醇 应符合GB 1886.234的规定。

2.1.7 菊苣粉应符合Q/SSF 0041S的规定（见附录B）。

2.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.9 烟酸应符合GB 14757的规定。

2.1.10 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.11 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。

2.1.12 生产用水应符合GB 5749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	粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味，结果应符合相应之规定。
色泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
维生素C, mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
烟酸, mg/kg	110~330	GB/T 5009.197

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌 (CFU/g) ≤	25				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	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

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

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

H N

Q B

附录A

(规范性附录)

苦瓜粉、南瓜粉的质量要求

04.0

Q/LZSR Y

廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司企业标准

Q/LZSR Y 0001S—2016
代替 Q/LZSR Y 0001S—2013

原料型果蔬粉

备案号: 130220 S-2016
备案日期: 2016年3月18日
有效期至: 2019年3月17日

2016-3-2 发布

2016-3-29 实施

廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》，参考了中华人民共和国农业行业标准NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》及NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由潍坊市泽升荣一果蔬制品有限公司提出。

本标准起草单位：潍坊市泽升荣一果蔬制品有限公司。

本标准主要起草人：朱桂荣、吴倩。

本标准代替Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》标准。

本标准与Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》相比主要变化如下：

- 细化了产品分类；
- 调整了标准结构，将检验方法一章并入技术要求中；
- 增加了原料型蔬菜粉格的限量值指标；
- 对微波干燥（热风干燥）水果粉（蔬菜粉）铅的指标进行了修订；
- 对汞的限量值指标进行了修订；
- 对展青霉素的指标进行了修订；
- 删除了二氧化硫和亚硝酸盐指标及其检验方法。

本标准于2016年03月02日由潍坊市泽升荣一果蔬制品有限公司负责人王景升批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年03月02日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》。



原料型果蔬粉

1 范围

本标准规定了原料型果蔬粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用原料型果蔬粉的生产、销售和检验。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 型溶血性链球菌检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/LZSRY 0001S—2016

NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红色素的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 依干燥工艺不同将产品分为热风干燥水果粉（蔬菜粉）、喷雾干燥水果粉（蔬菜粉）。

3.1.1 热风干燥水果粉（蔬菜粉）

3.1.1.1 以新鲜水果（山楂、苹果、大枣、草莓、枸杞等）、蔬菜（胡萝卜、生姜、山药、洋葱、牛蒡、菠菜、芹菜、南瓜、苦瓜、黄瓜、番茄等）为主要原料，经过挑选、清洗、整理、切片（块、片、粒）、热风干燥去除大部分水分、微波干燥杀菌、粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.1.1.2 以脱水水果（山楂、苹果、枣、枸杞、草莓等片、块、粒）、蔬菜（胡萝卜、生姜、山药、洋葱、牛蒡、菠菜、芹菜、南瓜、苦瓜、黄瓜、番茄等片、块、粒）为主要原料，经微波干燥杀菌、粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.1.2 喷雾干燥水果粉（蔬菜粉）

3.1.2.1 以新鲜水果（山楂、苹果、大枣、杏、蓝莓、黑加仑等）、蔬菜（胡萝卜、南瓜、番茄等）为主要原料，经挑选、清洗、整理、切片（块、片、粒）、打浆、磨浆、杀菌、喷雾干燥、自然冷却、粉碎（或不粉碎）、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.1.2.2 以喷雾干燥工艺生产的粗颗粒水果粉（山楂粉、大枣粉）、蔬菜粉（南瓜粉、番茄粉）为原料，经过微波干燥杀菌、超微粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.2 按使用原料不同，本标准将产品品种分为原料型水果粉和原料型蔬菜粉。

3.2.1 原料型水果粉

山楂粉、苹果粉、枣粉、杏粉、草莓粉、黑加仑粉、蓝莓粉、枸杞粉等产品。

3.2.2 原料型蔬菜粉

3.2.2.1 根茎类蔬菜粉：胡萝卜粉、生姜粉、山药粉、洋葱粉、牛蒡粉等产品。

3.2.2.2 叶菜类蔬菜粉：菠菜粉、芹菜粉等产品。

3.2.2.3 茄果类蔬菜粉：南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、番茄粉等产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 水果和蔬菜应清洁、无腐烂、无霉变、无机械伤、无病虫害、无外来杂质，具有相应品种的水果或蔬菜应有的色泽、气味和形态，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.3 脱水水果（蔬菜）片、块、粒和喷雾干燥工艺生产的粗颗粒水果（蔬菜）粉应清洁、干燥，无杂质，具有相应产品应有的形态、色泽、滋味和气味，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.2 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
色泽	应具有与其原料相适应的色泽	随机抽取 50g 样品于白色陶瓷盘中，肉眼观察其色泽、组织状态、杂质；嗅其香气，口尝其滋味；相度检测：称 100g（精确到 0.1g）被测样品于 60 目的标准分筛筛上，以适当速度圆周运动 20 次，全部通过分筛筛
组织状态	疏松的粉末，颗粒均匀、无结块、流动性好、细度 ≥ 60 目	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味与气味，味感纯正、爽口、无异味	
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
	水果粉	蔬菜粉	
水分 (%)	\leq	8.0	GB 5009.3
灰分 (%)	\leq	8.0	GB 5009.4
总酸（以无水柠檬酸计）/ (%)	\leq	10 (13.5 ^a)	GB/T 12456
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	\leq	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	\leq	0.5 (0.8 ^b)	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	\leq	0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)	\leq	0.07	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	\leq	—	GB 5009.123
六六六/ (mg/kg)	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	\leq	0.05	GB/T 5009.19
番茄红素 ^c / (mg/100g)	\geq	—	NY/T 1651
展青霉素 ^d / (μg/kg)	\leq	40	GB/T 5009.185

a 仅适用于山楂粉、酸梅粉，b 仅适用于微波干燥（热风干燥）水果粉（蔬菜粉），c 仅适用于苹果粉、山楂粉，d 仅适用于番茄粉，其它农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/LZSRY 0001S—2016

表3 微生物指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	水果粉	蔬菜粉	
菌落总数/(CFU/g)	≤	1.0×10^7	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出		GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求,净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同工艺、同生产线、同品种、同规格、同一天生产的产品为一组批。

6.2 抽样方法和数量

在企业成品库,从每批产品中随机抽取10袋(总量不少于2kg),样品分成两份,一份检验,一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分、二氧化硫残留量、细菌总数、大肠菌群。

6.3.2 每批产品需经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中4.2、4.3、4.4、4.5规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时,型式检验每半年进行一次,发生下列情况之一的亦应进行:

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- 更换设备或长期停产后,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

Q/ZLSRY 0001S—2016

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。检验结果全部符合本标准要求时，判为合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品小包装为镀铝袋包装，应符合 GB 9683 的规定；外包装为瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害、无鼠害的仓库中。堆码高度不超过 6 层，且不应与非食品物质混储。

7.4 运输

本产品运输过程中，应轻卸、防雨、防潮、防高温，且不应与有毒物品混装、混运。搬运过程中应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压。

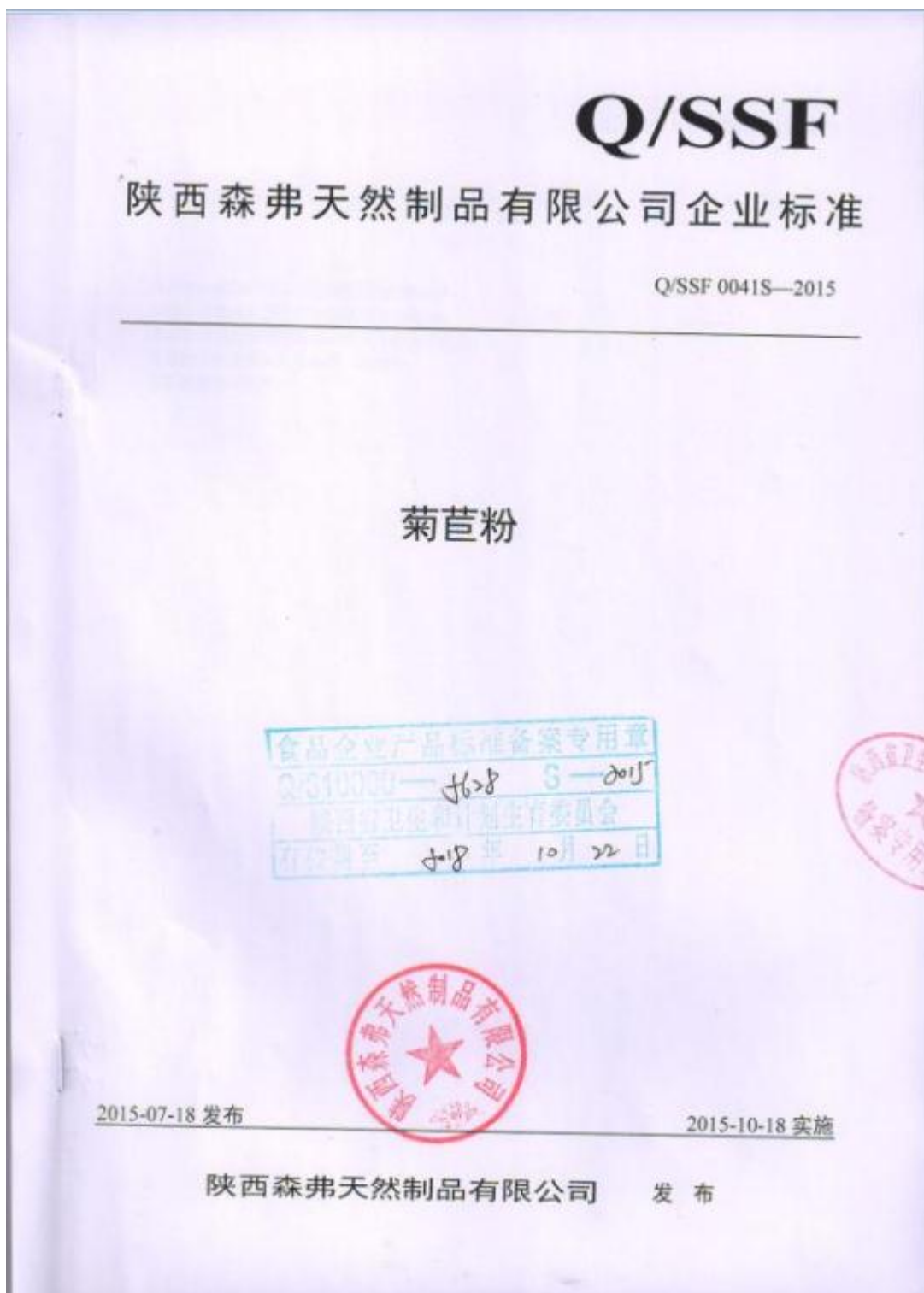
7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，微波干燥（热风干燥）产品的保质期为 12 个月，喷雾干燥产品保质期为 24 个月。

附录B

(规范性附录)

菊苣粉的质量要求



Q/SSF 0041S—2015

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：金新康、张建平。
本标准属首次发布。

Q/SSF 0041S—2015

菊苣粉

1 范围

本标准规定了菊苣粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以菊苣为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的菊苣粉。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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/T 5009.11	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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

Q/SSF 0041S—2015

3 技术要求**3.1 原辅料要求**

- 3.1.1 菊苣：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄棕色至棕褐色
滋味和气味	具有菊苣粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖(mg/100g)	≥ 90.0
总砷(以As计)(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸(g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
糖精钠(g/kg)	不得检出
甜蜜素(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄(g/kg)	不得检出

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0.25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 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之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求
应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一批次投料，同一批次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
 - 停产半年再恢复生产时；
 - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求，产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

编制说明

菊苣苦瓜固体饮料是以菊苣粉、苦瓜粉、桑叶（粉碎）、茯苓（粉碎）、桔皮（粉碎）、南瓜粉、燕麦粉、魔芋粉为原料，加入麦芽糊精、烟酸、维生素 C（抗坏血酸）、木糖醇、赤藓糖醇、聚葡萄糖，经配料、混合、干燥灭菌、包装加工而成的菊苣苦瓜固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N
Q B