



410741S-2019



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0065S-2019

乌龙十花汤（固体饮料）

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出。

本标准由河南钎艺食品有限公司和武陟县质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、杨杰。

H N

Q B

乌龙十花汤（固体饮料）

1 范围

本标准规定了乌龙十花汤（固体饮料）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乌龙茶、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、雪莲培养物、代代花、茶树花、金银花、杜仲雄花、茉莉花、槐花、炒山楂、炒麦芽、决明子、火麻仁、莱菔子水煎提取浓缩成提取液，与混合均匀的胶原蛋白肽粉、阿胶肽粉、DL-苹果酸、维生素 E、脱脂乳粉、魔芋精粉、木糖醇，经沸腾、雾化、制粒、干燥后包装而成的乌龙十花汤（固体饮料）（冲调稀释倍数为 6-8 倍）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 槐花、炒山楂、炒麦芽、决明子、火麻仁、莱菔子、代代花、金银花、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 乌龙茶应符合 GB/T 30357 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.4 丹凤牡丹花应符合国家卫生部（2013 年第 10 号公告）《关于批准丹凤牡丹等 8 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 雪莲培养物应符合国家卫生部（2010 年第 9 号公告）《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.6 茶树花应符合国家卫生部（2013 年第 1 号公告）《关于批准批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.7 杜仲雄花应符合国家卫计委（2014 年第 6 号公告）关于《批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.8 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.9 阿胶肽粉应符合 Q/WTTH 0040S 的规定，见附录 A。

2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.14 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 茉莉花应符合 NY/T 1506 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	颗粒状或粉末状	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
肽(以干基计), g/kg	≥ 10.0	GB/T 22492 的附录 A 和 B
维生素 E, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.82
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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/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 (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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

附录 A 阿胶肽粉参照的企业标准(Q/WTTH 0031S 阿胶肽粉)

备案号:4211805-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0031S-2018

代替Q/WTTH 0031S-2015

阿胶肽粉

2018-05-20 发布

2018-06-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0031S-2018

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

本标准代替了Q/WTTH 0031S-2015

本标准与Q/WTTH 0031S-2015相比，主要变化如下：

——对规范性引用文件进行了技术查新。

——规范了微生物指标的表述。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：陈大伟、于兰

本标准历次发布时间：2015年10月15日；2018年8月20日



阿胶肽粉

1 范围

本标准规定了阿胶肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加热、添加蛋白酶酶解、糊化后、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶肽粉。

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。凡标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1888.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.5	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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品净含量计量管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令 第75号) (2005)

《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局令 第123号) (2009)

《中华人民共和国药典》2015年版一部

《中华人民共和国农业部》,2002年(第22号)



3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的辅料。
 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 3.1.3 所使用的食品原料中重金属含量应符合 GB 2761 的规定。
 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
 3.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合农业部 2002 年 235 号公告要求。
 3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原料料要求

- 3.2.1 阿魏酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部中的规定。
 3.2.2 蛋白醇：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.2.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	浅棕色或棕色
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无霉变
嗅、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g)	≤ 4.0
灰分 (g/100g) (以干基计)	≤ 1.0
蛋白质 (g/100g) (以干基计)	≥ 80.0
铁含量 (g/100g) (以干基计)	≥ 75.0
相对分子质量分布在 2000Da 以下的比例 (%)	≥ 85.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	0.2
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	0.4

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样次数及限值			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	1	2	3 × 10 ³	10 ⁴
大肠菌群 (CFU/g)	1	1	—	10 ²
沙门氏菌 (检测数) (均以 25g 为样)	2	0	—	—

Q/WTH 0031S-2018

金黄色葡萄球菌(若非指定,均以/25g表示)	3	1	100CFU/g	1000 CFU/g
注: 4. 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。				

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第76号的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量样品置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 灰分: 按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.3 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.4 肽含量: 按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.5 相对分子质量分布: 按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.6 总砷: 按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.7 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库前经本单位检验部门检验合格或采取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格, 符合合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括: 感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验, 有下列情况时也应进行型式检验。

- 当原料来源、设备、工艺有改变时;
- 停产 3 个月以上, 再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料, 同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个最小销售包装进行检验, 样品分为



两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格列为合格。若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则列为该批产品合格，如出现不合格项目，则判定该批产品为不合格，微生物项目不再复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址，并符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4506 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

6.3 运输

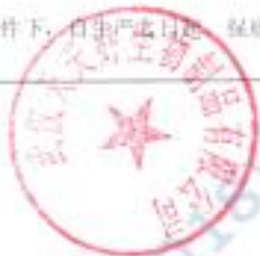
运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防尘、无异味的环境中，食品贮存时应留有一定间隙，离墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合国家标准规定条件下，自生产日期起，保质期为 24 个月。



编制说明

本标准适用于以乌龙茶、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、雪莲培养物、代代花、茶树花、金银花、杜仲雄花、茉莉花、槐花、炒山楂、炒麦芽、决明子、火麻仁、莱菔子水煎提取浓缩成提取液，与混合均匀的胶原蛋白肽粉、阿胶肽粉、DL-苹果酸、维生素 E、脱脂乳粉、魔芋精粉、木糖醇，经沸腾、雾化、制粒、干燥后包装而成的乌龙十花汤（固体饮料）（冲调稀释倍数为 6-8 倍）。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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南钎艺食品有限公司