

备案号：QB64/0499S-2022

# Q/XJYS

## 上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司企业标准

Q/XJYS 0024S—2022

---

特殊膳食用食品 秘制罗汉果凉茶

2022-10-26 发布

2022-10-26 实施

上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司

发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准代替Q/XJYS 0024S—2019《秘制罗汉果菊粉（固体饮料）》。

本标准由上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司提出。

本标准由上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司负责起草。

本标准主要起草人：丁强。

本标准有效期五年。

# 特殊膳食用食品 秘制罗汉果凉茶

## 1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品 秘制罗汉果凉茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以罗汉果、百合、茯苓、玉竹、杏仁、桔梗、胖大海、甘草、雪梨等提取物为原料，配以（或不配）其他原辅料，经配料、混合、干燥、消毒、包装等工序制成的一种可调理人体机理（适宜于辅助肺部调理特殊人群食用）的特殊膳食用食品 秘制罗汉果凉茶（固体饮料）。

## 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。

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 5009.11 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

罗汉果、百合、茯苓、玉竹、杏仁、桔梗、胖大海、甘草、雪梨等提取物及其他原辅料应符合有关食品安全规定和要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
组织形态	呈粉状，无结块，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
溶 解 性	冲溶后呈均匀混浊液，允许有少许沉淀

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤7.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.45
注：其它污染物限量应符合GB 2762的规定。	

### 3.4 微生物限量

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU /g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌	≤50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行				

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.6 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.7 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.8 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.9 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 16 个最小包装产品（总量不少于 1000g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
  - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

- 8.1.1 应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 的规定。
- 8.1.2 适宜人群：适宜于辅助肺部调理特殊人群食用。
- 8.1.3 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 10 周岁以下儿童不宜食用。
- 8.1.4 食用方法：用 80 毫升温开水冲调即可食用。每日 1-2 次，每次 1 袋。

### 8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

Q/XJYS 0024S—2022

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---