

Q/DFTY

兰州东方太阳生物科技有限公司企业标准

Q/DFTY0002S—2019

参瑰玉草碱性多肽速溶茶块

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

兰州东方太阳生物科技有限公司

发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	3
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	4
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由兰州东方太阳生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张先龙 张晓东 张晓阳

本标准于2018年01月10日首次发布并实施。

参瑰玉草碱性多肽速溶茶块

1 范围

本标准规定了参瑰玉草碱性多肽速溶茶块的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以人参(人工种植)、玫瑰茄、玉竹、蛹虫草子实体为主要原料。蛹虫草子实体经水提取后,加适量食品添加剂(碳酸氢钠),经碱性蛋白酶酶解、过滤,真空干燥;人参、玫瑰茄、玉竹经净选、水提、过滤、干燥,辅以低聚异麦芽糖。各原料按配方比例混匀、再经制粒、压块、干燥、灭菌、分装等加工工序制成的参瑰玉草碱性多肽速溶茶块。

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)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.174	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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
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
GB/T 29602	固体饮料
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
	原卫生部《关于油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004年第17号)》
	原卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(原卫生部公告2009年第3号)》
	原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)》

《中华人民共和国药典》2015年版一部
原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》
原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料和辅料

3.1.1 原料

3.1.1.1 人参（人工种植）：应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）》及《中华人民共和国药典2015版》一部的规定。

3.1.1.2 蛹虫草：应符合原卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（原卫生部公告2009年第3号）》的规定。

3.1.1.3 玉竹：《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

3.1.1.4 玫瑰茄：应符合原卫生部《关于油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年第17号）》的规定，应色泽紫红、新鲜、朵型完整、无霉变、无虫蛀干燥的花卉。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

3.1.2.2 碱性蛋白酶：应符合GB 1886.147的规定。

3.1.2.3 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881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	检验方法
色泽	浅棕褐色	取5g左右的被测样品于一洁净的白磁盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，另取一块样品沸水冲泡，立即嗅其香味，辩其滋味，静止2min后，看烧杯底部有无异物。
组织形态	方形块状，边缘整洁，冲泡后允许有少量沉淀存在。	
滋味和气味	冲泡后酸甜适口，具蛹虫草和玫瑰茄的复合香气，无异味	
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	检验方法
蛋白质，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害金属及有害物质限量指标

项目	限量	检验方法
铅（以Pd计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌	≤	50			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0/25g	0	-	GB 4789.4

注：^a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。碳酸氢钠按生产需要适量添加。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20瓶（盒），15瓶（盒）用于检验，5瓶（盒）留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。并标注孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、14周岁以下儿童、食用真菌过敏者不得食用。每天人参食用量不得超过3克，蛹虫草食用量不得超过2克。

7.2 包装

内包装材料应符合GB 4806.7及GB/T 28118的规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在常温环境中，离地、离墙，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。
