

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0030S—2024



黄龙饮(固体饮料)

2024- 02-06 发布

2024- 02-06 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言



本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定此标准，
作为本企业组织安全生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李方瑞，李一年。

本标准于2024年02月06日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李方瑞批准，并对标准中所规定的内
容和实施后果负责。

本标准于2024年02月06日首次发布。

黄龙饮（固体饮料）



1 范围

本标准规定了黄龙饮（固体饮料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以姜黄、老白茶、罗汉果、胡椒为原料，经拣选、粉碎、过筛、混合、干燥、包装等工艺制成的黄龙饮（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/T 191	包装储运图示标准
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 沙门氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
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 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/T 296023	固体饮料
GB/T 22291	白茶
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
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第 75 号令[2015] 定量包装商品计量监督办法	
《中华人民共和国药典》2020 版	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 姜黄：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

3.1.2 罗汉果：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

3.1.3 老白茶：应符合《GB/T 22291-2017 白茶》规定。

3.1.4 胡椒：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

3.1.5 生产加工用水：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	检验方法
色泽	淡黄色或白色	取 2g 试样置于洁净的烧杯中,用 200ml 温开水配制成 1%溶液,在自然光下观察色泽和有无沉淀。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气味和滋味	无异常气味,滋味微涩	
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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
总糖 g/100g	≥ 10.0	GB/T 18672

3.4 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 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^b （CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的统一规格的产品为一批

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30Kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2Kg。样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，形式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验项目中有任何一项不符合标准，允许加倍抽样检验，以复检结果为准。



5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

包装采用铝塑复合袋，应符合GB/T 28118的要求。包装规格为5g/袋；10袋/盒、20袋/盒/；20盒/箱、50盒/箱。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒、有害物质混贮。仓库内产品距地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

5.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或未破损的产品，保质期为24个月。

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	黄龙饮（固体饮料）	标准主要起草人	李访瑞、李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准适用于以姜黄、老白茶、罗汉果、胡椒为原料，经拣选、粉碎、过筛、混合、干燥、包装等工艺制成的黄龙饮（固体饮料）。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>详见附页说明</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。</p> <p>本产品的技术指标、参数、公示、性能要求的制定参照 GB/T 29602《固体饮料》标准制定。</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）

1.原辅料要求

姜黄：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

罗汉果：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

老白茶：应符合《GB/T 22291-2017 白茶》规定。

胡椒：应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.食品添加剂使用情况

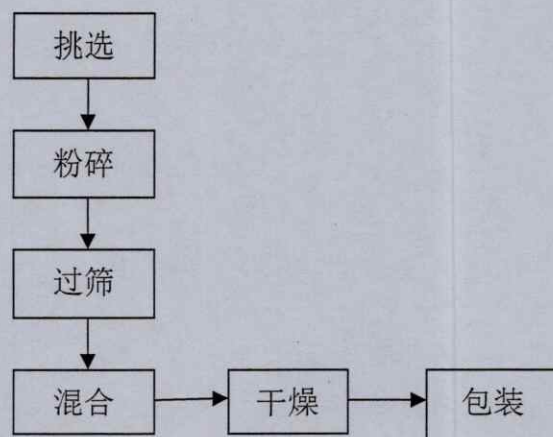
无

3.生产工艺

3.1 制作方法

以姜黄、老白茶、罗汉果、胡椒为原料，经拣选、粉碎、过筛、混合、干燥、包装等工艺制成的黄龙饮（固体饮料）。

3.2 工艺流程图



3.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 企业标准比较情况说明

本标参照 GB/T 29602《固体饮料》制定，本标准的检验方法参考了相应的国家标准规定的方法，感官指标根据产品实际特性而制定。

5. 产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	淡黄色或白色
气味和滋味	无异常气味，滋味微涩
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.2 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	≤ 7.0
灰分, g/100g	≤ 10.0
总糖, g/100g	≥ 10.0

5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴

大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	100	1000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				
^b 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) 采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。				

5.4 净含量

符合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》要求，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。





企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品 地方标准(包括本 地和其他地方)	相同产品或同 类产品国际和 国外标准
标准名称 (标准号)	黄龙饮 (固体饮料) Q/JZZY 0030S-2023	GB/T 29602-2013 固体饮料		
原料要求	姜黄: 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。 罗汉果: 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。 老白茶: 应符合《GB/T 22291-2017 白茶》规定。 胡椒: 应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。 生产加工用水: 应符合 GB 5749 的规定。	应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。		
食品添加剂品种和 使用量	无	应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。		
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定	/		
终产品要求	感官	色泽	冲调或冲泡后具有该产品应有的 色泽、香气和滋味, 无异味, 无 外来杂质。	
	指标	香味和滋味		
		杂质		
	理化	水分, g/100g	应不高于 7.0%	
		灰分, g/100g	/	

	指标	总糖, g/100g	≥10.0	/		
		项目	采样方案 ^a 及限量			
			n	c	m	M
		菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
		大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10
		沙门氏菌	5	0	0	-
		金黄色葡萄球菌 ^b (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
	微生物量	^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) 采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。				
	其他内容	/				
	修订、变更或修改内容	/				