

# Q/LZG

## 辽宁泽国药业有限公司企业标准

Q/LZG 0005S—2024

### 草本浓缩提取液（其他饮料）

2024-03-10 发布

2024-04-10 实施

辽宁泽国药业有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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。

本标准食品安全指标依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于国家标准；其他指标依据产品实测值制定。

本标准由辽宁泽国药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩昊良、金诚俊。

本标准属首次发布。



# 草本浓缩提取液（其他饮料）

## 1 范围

本标准规定了草本浓缩提取液（其他饮料）的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以人参（5 年及 5 年以下人工种植）、大枣、金银花、枸杞（红枸杞、黑枸杞）、沙棘、陈皮、山楂、生姜、龙眼肉（桂圆）、灵芝中的几种为原料，以蜂蜜或木糖醇为辅料，经挑选、清洗、煎煮、浓缩、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的草本浓缩提取液（其他饮料）。

## 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 包装储运图示标志

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 18672 枸杞

GB/T 30383 生姜

GH/T 1159 山楂

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）》

国家原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）》

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局发《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》【2023】第9号

卫健委 国卫食品发【2021】第36号 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知

《中华人民共和国药典》2020版一部

### 3 产品分类

产品按原辅料不同：分为枸杞灵芝浓缩液；人参大枣浓缩膏；沙棘桑椹玫瑰浓缩膏

3.1 枸杞灵芝浓缩液：以红枸杞、黑枸杞、龙眼肉（桂圆）、灵芝为原料，以蜂蜜或木糖醇为辅料，经挑选、清洗、煎煮、浓缩、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的枸杞灵芝浓缩液。

3.2 人参大枣金银花浓缩液：以人参（5年及5年以下人工种植）、大枣、金银花为原料，以蜂蜜或木糖醇为辅料，经挑选、清洗、煎煮、浓缩、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的人参大枣金银花浓缩液。

3.3 沙棘陈皮浓缩液：以沙棘、陈皮、山楂、生姜为原料，以蜂蜜或木糖醇为辅料，经挑选、清洗、煎煮、浓缩、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的沙棘陈皮浓缩液。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；三是国家卫生计生委（或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生计生委（或原国家卫生部）的公告具有实质等同性。六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得合格证书。使用的食品原料应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 4.2 原辅料要求

4.2.1 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.2.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.2.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

4.2.4 人参（5年及5年以下人工种植）：应符合国家原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

4.2.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.2.6 灵芝：应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局发《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》【2023】第9号的规定。

4.2.7 金银花、陈皮、沙棘、龙眼肉（桂圆）：应符合国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51号）》中既是食品又是药品的物品名单的规定及卫健委国卫食品发【2021】第36号关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》通知的规定。

4.2.8 生姜：应符合GB/T 30383的规定。

4.2.9 山楂：应符合GH/T 1159或《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

4.2.10 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2.11 其他原辅料：应符合相应的标准及国家有关规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 指 标               | 检验方法                                                          |
|-------|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽        | 取适量混合均匀的被测试样置于无色透明的容器中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质。冲调后闻其气味，用温水漱口，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味 |                                                               |
| 组织状态  | 具有该产品应有的形状特征，膏状   |                                                               |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物       |                                                               |

4.4 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       |
|-----------------------|------|------------|
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤     | 0.25 | GB 5009.12 |
| 可溶性固形物（20℃折光计法）/（%） ≥ | 15.0 | GB/T 12143 |

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

| 项 目                       | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法       |
|---------------------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|------------|
|                           | n                     | c | m               | M                 |            |
| 菌落总数/（CFU/g）              | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群/（CFU/g）              | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3  |
| 霉菌/（CFU/g） ≤              | 50                    |   |                 |                   | GB 4789.15 |
| 酵母/（CFU/g） ≤              | 20                    |   |                 |                   | GB 4789.15 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                   |            |

4.6 致病菌限量

应符合表 4 的规定

表4 致病菌限量

| 项 目                                                                                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |   |   | 检验方法      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|-----------|
|                                                                                                        | n                                     | c | m | M |           |
| 沙门氏菌                                                                                                   | 5                                     | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>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。 |                                       |   |   |   |           |

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按 JJF 1070 标准规定的方法测定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881及GB 12695的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料入库前需经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前，需经企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

#### 5.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验结果差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，产品标识应符合《食品标识管理规定》的规定。原料中含新食品原料的产品还应符合原卫生部和国家卫健委公告相关的规定，按相关公告的规定标注不适宜人群和食用限量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装容器和材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害且符合 GB 4806.7、GB/T 28118、GB 4806.5 标准和国家相关标准和有关规定。外包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染；搬运装卸时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，避免破损污染，严禁与有毒有害、有异味或影响产品质量安全的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，避免太阳暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。

---



