

备案号：34202201684S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年04月06日

Q/TYAC

阜阳市太阳艾草制品有限公司企业标准

Q/TYAC 0001S-2022

茴香冲饮（固体饮料）

安徽省卫生健康委员会



2022-03-29 发布

2022-04-29 实施

阜阳市太阳艾草制品有限公司 发布

前 言

本标准按照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》的要求进行编制。

本标准贯彻执行强制性国家标准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 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》的规定，遵从GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写。

本标准中铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq 0.9，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对固体饮料：铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq 1.0的规定。

本标准由阜阳市太阳艾草制品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王静静。

本标准于2022年03月首次发布。

本标准有效期为三年，到期复审。

安徽省卫生健康委员会



茴香冲饮（固体饮料）

1 范围

本标准规定了茴香冲饮（固体饮料）的术语和定义、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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	红曲米
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 食品中真菌毒素限量
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 4789.4	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生产用水
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 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	定量包装商品含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局 第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
《中华人民共和国药典》（2020年版）	



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 茴香冲饮（固体饮料）

是以小茴香为主要原料，添加橘皮、山楂、甘草、茯苓、红曲米为辅料，经选料、粉碎、混合、包装而成的茴香冲饮（固体饮料）（以下简称“产品”）。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小茴香、橘皮、山楂、甘草、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）的规定，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 红曲米：应符合 GB 1886 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	GB 7101
滋味、气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异臭	
组织形态	粉末状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	
注：其它理化指标应符合相关法律法规的规定。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 (第二法)
霉菌≤	50				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定,并按JJF 1070的规定进行检验。

5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相关国家标准和行业标准的要求。食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

每批产品均应经厂质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官、其它技术指标等(国家法律、法规、规章、生产许可证审查细则等规定的,从其规定)。产品检验合格方可出厂。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 正常生产时,每半年进行一次检验;
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时;
- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批与抽样

7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。



7.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，随机抽样至少 18 个包装，样品分成两份，一份检验，一份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；

7.3.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

7.3.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。

8.5 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品同处贮存。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，本产品保质期为36个月。

