

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

桑叶固体饮料

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由安徽方敏医药科技有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX。

本标准主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

桑叶固体饮料

1 范围

本标准规定了桑叶固体饮料的术语与定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、标志、包装、运输、贮存和产品召回。
本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.15 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1043 绿色食品 人参和西洋参
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》 2015年版

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶固体饮料 mulberry leaf solid beverage

以桑叶为原料，添加或不添加加桑黄、人参（人工种植）、丁香等中的一种或几种作为辅料，添加或不添加抗坏血酸钠、木糖醇、柠檬酸、食品用香精、维生素 C 等食品添加剂中的一种或几种，经原辅料验收、配料（或不配料）、水提取、调配、喷雾干燥制粒、包装等工序加工而成的颗粒状固体饮料。

4 质量要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 桑黄：应符合 GB 7096 的要求。
- 4.1.2 人参（人工种植）：应符合 NY/T 1043 的要求。
- 4.1.3 丁香：应符合《中华人民共和国药典》的要求。
- 4.1.4 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 的规定。
- 4.1.5 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.8 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

4.2 感官要求

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	具有相应原料应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味与气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状。	

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/（%）	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物及致病菌限量

微生物及致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物及致病菌限量

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤40				GB 4789. 15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批次中随机抽取，每检验批抽样件数不少于 5 件。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 每批产品按本标准的要求检验，检验合格后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目包括为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

- 6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。
- 6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。
- 6.4.3 发生下列情况之一时，也应进行型式检验：
 - a) 工艺或原材料发生重大改变时；
 - b) 产品投产鉴定前；
 - c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
 - d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
 - e) 监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

7.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装、运输、贮存和产品召回

应符合 GB 14881 的规定。
