ICS 号 67.160
中国标准文献分类号 X50

团　　体　　标　　准

T/GDIFST XXX-20XX

七星茶（固体饮料）

Qixing Tea

（征求意见稿）

××××-××-××发布　　××××-××-××实施

广　东　省　食　品　学　会　发布

前　　言

本文件按照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》的规定起草。

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。

本文件由衍生健康医药（广东）有限公司提出，由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：衍生健康医药（广东）有限公司、衍生生物医药（广东）有限公司、衍生分析测试（广东）有限公司、云浮市云城区农业农村综合服务中心、华南理工大学、广东小阳生态农业有限公司。

本文件主要起草人：邱超才、杨晓娟、何应雄、陈锦杰、彭泉华、梁朝凤、王娟、何宇辉、陈文浩、程感桃。

本文件X年X月X日首次发布。

七星茶（固体饮料）

1 范围

本文件规定了七星茶（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以甘草、淡竹叶、鸡内金、山楂、麦芽、赤小豆、薏苡仁等为原料经提取、浓缩、收膏后，再以果蔬粉、淀粉糖等为辅料经调配、干燥、分装、包装等主要工艺加工制成的粉状或颗粒状的七星茶固体饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1884 果蔬粉
SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
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令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》
《中华人民共和国药典》2020年版一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 甘草、淡竹叶、鸡内金、山楂、麦芽、赤小豆、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定；

3.1.2 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定；

3.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定；

3.1.4 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 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
色泽	呈白色至淡黄色，色泽均匀一致
滋味、气味	味微甜，无异味
状态	呈粉末状或颗粒状，无潮解结块，无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调时应润湿下沉快，冲调后易溶解，无团块，杯底无异物

3.3 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
水分，%	≤	5
灰分，%	≤	1.0
总膳食纤维，g/100g	≥	0.04
总黄酮，mg/g	≥	0.12
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5
展青霉素，μg/kg	≤	50

3.4 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	采样方案及限量（若非指定，均以 / 25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	800	4×10^4
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2
霉菌，CFU/g ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0	-

注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.2 灰分按 GB 5009.4 的规定进行。

5.2.3 总膳食纤维的测定按 GB 5009.88 的规定进行。

5.2.4 总黄酮的测定按 SN/T 4592 的规定进行。

5.2.5 铅的测定按 GB 5009.12 的规定进行。

5.2.6 展青霉素的测定按 GB 5009.185 的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数的测定按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群的测定按 GB 4789.3 中平板计数法的规定进行。

5.3.3 霉菌的测定按 GB 4789.15 的规定进行。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌）的测定分别按 GB 4789.4 的规定进行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用，遵循先入先出的原则。

6.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验

新产品投产前；
原辅材料产地或供应商发生改变时；
停产三个月以上，恢复生产时；
出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
食品安全监督部门提出要求时；
更换生产设备时。

6.3.2 型式检验项目

本文件第3章全部要求及标签。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品由本厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.5 抽样方法

6.5.1 出厂检验抽样

6.5.1.1 净含量抽样按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》的规定进行。
6.5.1.2 从成品仓库中每组批的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，抽样数量为 12 个包装，样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

6.5.2 型式检验抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，净含量抽样按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》的规定进行，其它项目抽样数量为12个包装，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定规则

6.6.1.1 检验项目全部符合本文件，判该批产品检验合格。
6.6.1.2 检验结果中若净含量或微生物指标中有一项检验不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检；若其它项目检验不合格允许加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。若复检结果中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

6.6.2 型式检验判定规则

6.6.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判该次检验合格。
6.6.2.2 检验结果中若净含量或微生物指标有一项不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检。其它指标不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。如复检中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的要求。

包装、储存标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品采用清洁的塑料复合袋或塑料瓶包装，其卫生要求应符合GB 4806.7的要求；或采用清洁的铝箔袋或铁罐包装，其卫生要求应符GB 4806.9的规定；以后可根据市场发展需求，发展新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装，应防止碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻装轻卸，不得抛掷。

7.4 贮存

应贮存于干燥、阴凉、通风的室内。地面应有不低于10cm的地台板，四周离墙不应少于30cm。隔离热源和腐蚀性介质，防止咬鼠害。

在符合以上运输、贮存的条件下，保质期为 24 个月。