

ICS 67.160.20

X 51

T/LYFIA

临沂市食品工业协会团体标准

T/LYFIA 036—2022

金银花露

Honeysuckle Dew

2022 - 06 - 01 发布

2022 - 06 - 30 实施

临沂市食品工业协会 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。

本文件由临沂市食品工业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：平邑县辉瑞中药材有限公司、临沂市食品工业协会、临沂市农业科学院、兰山区市场监督管理局、平邑县农业农村局、平邑县市场监督管理局、平邑县计量检定测试所、山东邑安药业有限公司、山东中花药业有限公司、平邑县金炜中药材种植专业合作社、平邑金秋家庭农场、临沂科技职业学院、临沂大学、海南大学、平邑县郑城镇农业发展服务中心、山东中捷检测技术有限公司、平邑县瑞青中药材家庭农场。

本文件主要起草人：李东鸿、马秀、岳茂伟、刘苹、牛克芳、张青、巩大勇、庄会增、巩振峰、穆文茹、马德省、刘辉、杨晓、管诚、孙伟、郑会敏、李晓青、林枫、刘祥悦、鲁玉成、邱思水、王军、张谦、王阔之、孙岩、刘金炜、刘伟、刘璞、杨瑞。

金银花露

1 范围

本文件规定了金银花露的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、金银花凝露为主要原料，添加或不添加辅料和（或）食品添加剂，经调制、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺加工而成的植物饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 大肠菌群测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 31326 植物饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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【2005】第75号

3 术语和定义

GB/T 31326界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金银花露

以饮用水、金银花凝露为主要原料，添加或不添加辅料和（或）食品添加剂，经调制、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺加工而成的植物饮料。

3.2

金银花凝露

金银花在45℃~65℃烘干的过程中，经冷凝，回收得到的液体。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 金银花凝露

应澄清、纯净，无肉眼可见杂质。在产品中含量不少于15%。

4.1.3 其它原辅料

应符合相应的国家及相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该品种固有的色泽
组织形态/性状	澄清、均匀透明，久置后允许有少量沉淀或絮状物。
滋味、气味	具有该品种固有的滋味、气味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/(g/L)	≥0.1
铅（以Pb计），mg/L	≤0.3

4.4 微生物指标

4.4.1 沙门氏菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 的规定检验。

4.4.3 非商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (cfu/g或cfu/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/ (cfu/g或cfu/mL)	5	2	1	10
霉菌/ (cfu/g或cfu/mL)	≤20			
酵母/ (cfu/g或cfu/mL)	≤20			
注1 ^a 样品的采集及处理按GB 4789.1的规定执行。				

4.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 农药残留

应符合GB 2763的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 31326的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物

按GB/T 31326的规定执行。

6.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

6.3 微生物指标

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

6.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

6.3.4 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

6.3.5 酵母

按GB 4789.15的规定执行。

6.3.6 商业无菌

按GB 4789.26的规定执行。

6.4 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目：感官要求、净含量、固形物、菌落总数和大肠菌群（或商业无菌）。

7.2.2 产品出厂前，应由企业质检部门按本文件规定逐批进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目

包括本文件规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，每半年型式检验不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原辅材料、生产设备、生产工艺等发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产3个月及以上，恢复生产时；
- c) 新产品投产前；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差距的；
- e) 上级主管部门提出型式检验要求时。

7.4 组批

产品以同一批原料、同一班次、同一规格、同一包装的同一批产品为一组批。

7.5 抽样规则

7.5.1 出厂检验：每批随机抽样18瓶。其中10瓶用于感官要求、净含量、固性物的检验；5瓶用于菌落总数和大肠菌群的检验；其余3瓶留样备用。

7.5.2 型式检验：从任意一批产品中，随机抽取18瓶，其中10瓶用于感官要求、净含量、理化要求检验；5瓶用于微生物指标检验，其余3瓶留样备用。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本文件规定的技术要求时，则判定该批产品为合格品。

7.6.2 出现不合格项目时，可在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。如复检结果仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。预包装产品标签应符合GB 28050、GB 7718的相关规定。

8.2 包装

产品包装应符合相应的国家及相关标准的规定，外包装箱内不应使用过度的隔板。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易污染、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不应暴晒、雨淋、受潮、重压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无虫害、无鼠害、无异味的库房中。

8.4.2 产品应离地离墙存放，不得低于 15cm。堆积高度不高于 6 个包装单位高度。

8.4.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混存，

8.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，产品包装完整、未经启封保质期应符合产品标识明示的期限要求。
