

Q/ZRJK

广西中铷健康产业发展有限公司企业标准

Q/ZRJK 0008S—2022

含铷 (Rb+) 特殊膳食饮品
天佑铷 (Rb+) 清肺饮

2022 - 05 - 06 发布

2022 - 05 - 20 实施

广西中铷健康产业发展有限公司 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。

本文件由广西中铷健康产业发展有限公司提出。

本文件起草单位：广西中铷健康产业发展有限公司。

本文件同时适用于该公司下属的分公司：广西中铷健康产业发展有限公司桂林公司（地址：桂林市秀峰区东安街北二巷41号西（主楼））使用。

本文件主要起草人：赵立春、廖夏云、张文滨、吴昌喜、姜志伟、于天心、邵燕。

含铷 (Rb+) 特殊膳食饮品 天佑铷 (Rb+) 清肺饮

1 范围

本文件规定了含铷 (Rb+) 特殊膳食饮品 天佑铷 (Rb+) 清肺饮的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以水、含铷 (Rb+) 水、黄精、葛根、桔梗、淡竹叶、桑葚、罗汉果、薄荷、苯甲酸钠为原料，经提取、浓缩、配制、灭菌、灌装（或灌装、灭菌）、包装等主要工艺加工制成的含铷 (Rb+) 特殊膳食饮品 天佑铷 (Rb+) 清肺饮。

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 1886.184-2016 苯甲酸钠
- 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 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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/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/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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
 《中华人民共和国药典》2020版 第一部

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水应符合GB 5749的规定

4.1.2 黄精、葛根、桔梗、淡竹叶、桑葚、罗汉果、薄荷应具有该品种正常的色泽、气味、滋味，无异味、无霉变，无杂质，并符合《中华人民共和国药典》2020版 第一部的规定。

4.1.3 苯甲酸钠应符合GB 1886.184-2016的规定

4.1.4 所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1以及国家标准和相关规定。

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	具有该产品应有的色泽。
滋味、气味	具有独特滋味；具有原料应有的气味，无刺激、酸败及其他异味。
状态	液体，允许有少量的矿物质沉淀、絮状物，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铷（以Rb ⁺ 计）/（mg/L）	0.01~0.6
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.2
锡（以Sn计） ^a /（mg/kg）	≤ 150
可溶性固形物（20℃折光技法）	≥ 4.0

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

4.4 微生物指标

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.4.2 非经商无菌生产的产品微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/ml)	5	2	100	1000
大肠菌群/ (CFU/ml)	5	2	1	10 ²
霉菌/ (CFU/ml) ≤	20			
酵母/ (CFU/ml) ≤	20			
沙门氏菌/ (/25ml)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000
* 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取一定量混合均匀的被测样品置50ML无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

6.2 理化指标检验

6.2.1 可溶性固型物

按GB/T 12143规定的方法测定。

6.2.2 铷 (Rb⁺)

按GB/T 17413.2规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.4 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3的平板计数法规定的方法测定。

6.3.4 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定

6.3.5 沙门氏菌

分别按照GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

6.4 净含量

按JF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库应由检验部门按原料标准要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

成品出厂前须经逐批检验，检验项目包括感官要求、可溶性固形物和净含量；商业无菌生产的产品，还应包括商业无菌；非商业无菌生产的产品，还应包括菌落总数、大肠菌群。按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产每年应进行一次型式检验，当出现以下情况，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料产地发生较大改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目及标签

7.4 组批

由同一批原料、同一生产周期、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.5 抽样方法

7.5.1 在同批产品中随机抽取样本20瓶（罐），将所抽样本分为三份，一份供检验用，另两份留样作备查。

7.5.2 样本应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.6.2 微生物指标有一项不符合标准时，判定该批产品为不合格品，不得复查。

7.6.3 其余项目如有不符合本标准时，对不合格项目从该批中加倍复样抽检，复检合格则判为合格产品；复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

7.6.4 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复检，以复验结果作为最终判定依据。标志标签、包装、运输和贮存

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

销售包装产品标志应符合GB 7718、GB 28050等相关标准和有关规定的要求。储运包装标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。装卸产品时严禁丢甩，产品不得直接接触地面。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。应防止产品受到挤压、损伤等。不得直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10cm。

9 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下保质期为18个月。
