

Q/ZGCJ

陕西紫光辰济药业有限公司企业标准

Q/ZGCJ 0004S—2026

五子补肾颗粒（固体饮料）



Q/610000-01314S-2026
备案日期 20260529

2026-05-20 发布

2026-06-10 实施

陕西紫光辰济药业有限公司

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》的规则起草。

本标准由陕西紫光辰济药业有限公司提出。

本标准由陕西紫光辰济药业有限公司负责起草。

本标准起草人：张晓梅、王静、韩娜

本标准批准人：肖红星

本标准属首次发布。

委托方名称：陕西紫光辰济药业有限公司

委托方地址：陕西省宝鸡市宝平路 14 公里处

受托方名称：陕西今正药业有限公司

受托方地址：陕西省杨凌示范区凤凰路北、常青路东



五子补肾颗粒(固体饮料)

1. 范围

本标准规定了复方固体饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验方法、检验规则、标签及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以枸杞子、覆盆子、芡实、益智仁、桑葚子为原料进行净制、提取、浓缩、干燥、制粒，混合而成的工艺制成。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.15 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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 25160 包装卡纸板折叠纸盒结构尺寸

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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

国家市场监督管理总局令第 24 号《食品生产许可管理办法》

《中华人民共和国药典》2025 年版一部

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 枸杞子、覆盆子、芡实、益智仁、桑葚子：应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部的要求。

3.1.2 麦芽糊精（如使用）：应符合 GB/T 20882.6 的要求。

3.1.3 所有原辅料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全相关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
滋、气味	本品固有滋味、气味，无异味
状态、色泽	棕黄色至棕褐色
性状	颗粒均匀、无结块、潮解等现象
杂质	正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 / (g/100g)	≤ 10.0
可溶性固形物 (20°C) / %	≥ 0.5
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8

3.4 微生物限量

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 a			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	100	1000
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—

金黄色葡萄球菌 / 250mL	5	0	0	—
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	20	—	—	—

3.5 净含量允差

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》及国家质量监督检验检疫总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 不使用和添加法律法规、食品安全国家标准规定以外的任何物质。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881《食品生产通用卫生规范》的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取约 5g 样品置于洁净白磁盘中，在自然光下观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、品尝滋味，冲调后观察冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 测定。

4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 测定。

4.3.4 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一设备、同一班次生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次成品中随机抽样，抽样基数不少于 13 个单位；6 个用于感官与理化检验，5 个用于微生物检验，2 个留样备查。

5.3 出厂检验

产品须逐批检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验为本标准全部项目，正常情况下每半年一次；出现下列情况之一时必须进行：

- 5.4.1 新产品投产时；
- 5.4.2 主要原料、配方、关键工艺更改时；
- 5.4.3 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 5.4.4 食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部合格判为合格品；单项或多项不合格可加倍抽样复检，复检仍不合格判不合格；微生物指标任何一项不合格，直接判不合格且不得复检。

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品生产许可管理办法》规定，并明示：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女不宜食用。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装采用食品级塑料复合膜 / 袋，符合 GB/T 10004 要求。

6.2.2 销售包装符合 GB/T 25160，运输外包装符合 GB/T 6543。

6.2.3 包装牢固、防潮、整洁、无异味，便于装卸、仓储与运输。

6.3 运输

6.3.1 运输工具清洁、卫生、无污染、无异味。

6.3.2 运输过程防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.3.3 装卸轻拿轻放，禁止扔甩、重压。

6.4 贮存

6.4.1 贮存于清洁、干燥、通风、防鼠、防虫、无异味的仓库；成品堆放离墙、离地 20cm 以上，留通道。

6.4.2 符合上述条件下，保质期 24 个月。

