

Q/SXHK

陕西慧科植物开发有限公司企业标准

Q/SXHK 1266S-2026

青钱柳叶多酚



Q/610000-01895S-2026
备案日期 20260721

2026-06-15 发布

2026-07-15 实施

陕西慧科植物开发有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

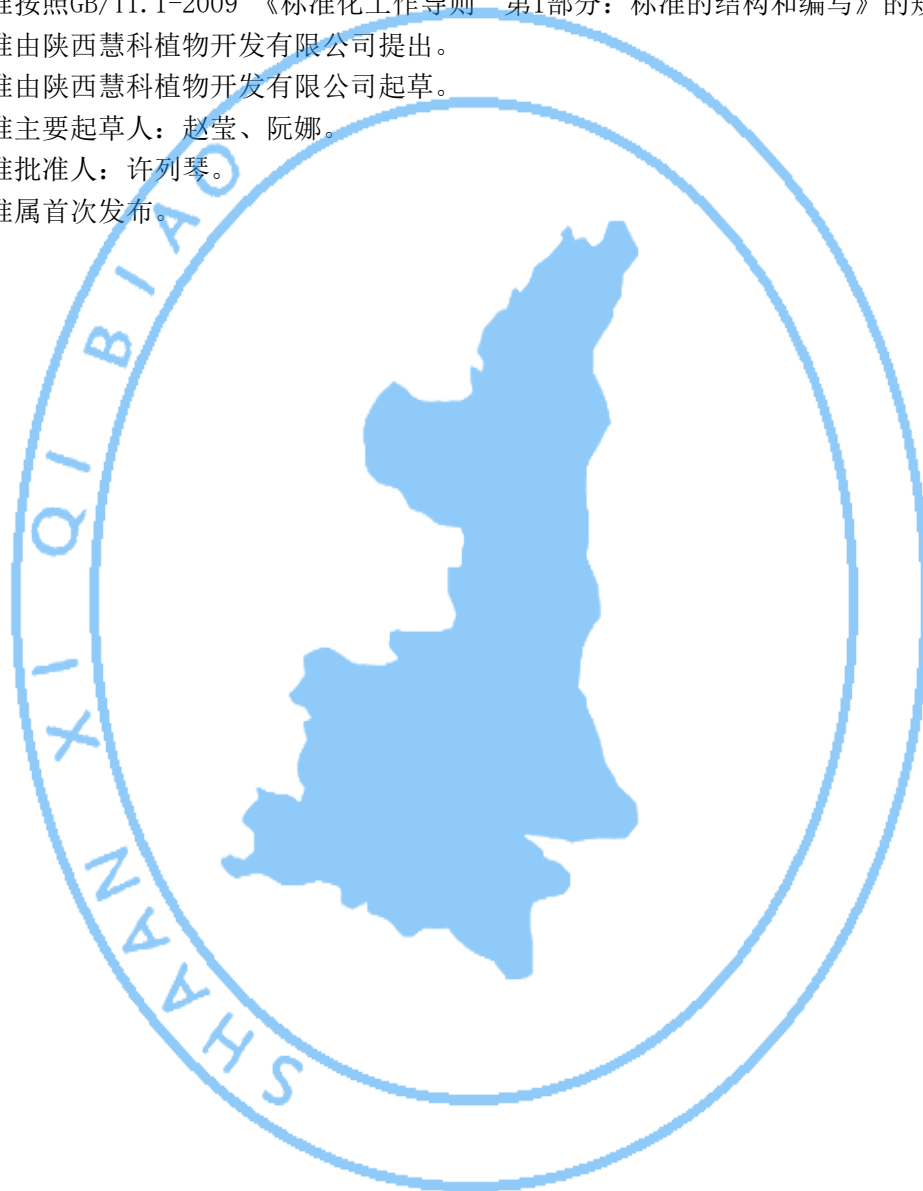
本标准由陕西慧科植物开发有限公司提出。

本标准由陕西慧科植物开发有限公司起草。

本标准主要起草人：赵莹、阮娜。

本标准批准人：许列琴。

本标准属首次发布。



青钱柳叶多酚

1 范围

本标准规定了青钱柳叶多酚的技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以青钱柳叶为原料，经热水浸提、过滤、浓缩、干燥等工艺制成的固体饮料产品。

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。
凡是不注明日期的引用文件，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 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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年 第10号)》

《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022年第2号）
《关于牡丹籽油等16种“三新食品”的公告》（2026年第5号）
国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 青钱柳叶：应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（国家卫生计生委 2013 年第 10 号），其污染物限量和农药残留限量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕色
气味与滋味	具有本品固有滋，气味，无异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调或冲泡后呈均匀的浅棕色液体，允许有少许沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总多酚（以没食子酸计）/（%）	≥ 18.0
总皂苷（以人参皂苷 Re 计）/（%）	≥ 1.8
总黄酮（以芦丁计）/（%）	≥ 2.0
水分/（g/100g）	≤ 6.0
灰分/（g/100g）	≤ 12.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5
总砷（As）/（mg/kg）	≤ 0.5

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标
-----	-----

菌落总数/（CFU/g）	≤	10000
大肠菌群/（CFU/g）	≤	10
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50
沙门氏菌/25g		不得检出
金黄色葡萄球菌/25g		不得检出
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

污染物限量、农药残留限量及其相应的检验方法分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和状态，嗅其气味，品其滋味，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 总多酚：按国家卫生健康委 2022 年第 2 号公告甘蔗多酚的总多酚测定方法执行。

4.2.2 总黄酮：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》第二部分十五章规定的方法执行。

4.2.3 总皂苷：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》第二部分十四章规定的方法执行。

4.2.4 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

4.2.5 灰分：按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

4.2.6 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.7 总砷：按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法测定。

4.3.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

4.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

5.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。每批抽样基数不得少于 50kg，抽样数量分为 18 个包装（总重不得少于 2kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2~3.5 规定的项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。内包装采用塑料袋或铝箔复合膜应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，外包装用纸桶或纸箱包装应符合 GB/T 14187 或 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地20cm以上，离墙20cm以上。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为24个月。