

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	阿申牌康丽源减肥袋泡茶	标准主要起草人	张波
<b>工作概况：</b> （包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本标准规定阿申牌康丽源减肥袋泡茶的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。</p> <p>本品是以绞股蓝、决明子、荷叶、泽泻、山楂、制大黄、甜菊糖苷为主要原料。经粉碎、过筛、混合、干燥、包装等主要工艺加工制成的具有减肥、调节血脂的阿申牌康丽源减肥袋泡茶。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据：</b> （如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） （可以另附页说明）			
<b>1 技术要求</b>			
<b>1.1 原辅料要求</b>			
1.1.1 绞股蓝：应符合《湖南省中药材标准》中“绞股蓝”项下的规定。			
1.1.2 决明子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。			
1.1.3 荷叶：应符合《中华人民共和国药典》的规定。			
1.1.4 泽泻：应符合《中华人民共和国药典》的要求。			
1.1.5 山楂：应符合《中华人民共和国药典》的要求。			
1.1.6 制大黄：应符合《中华人民共和国药典》的要求。			
1.1.7 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷的规定。			
<b>1.2 感官要求</b>			
应符合表 1 的规定。			
<b>表 1 感官要求</b>			
项 目	要 求	检验方法	
色泽	汤色呈明亮棕黄色	GB 16740	
滋味、气味	具有茶的清香味及中药材特有气味；茶汤微酸、微甜，具有中药材特有滋味		
状态	茶汤清亮透明，允许有微粒沉淀		
<b>1.3 保健功能</b>			
具有减肥、调节血脂的保健功能。			
<b>1.4 理化指标</b>			
应符合表 2 的规定。			
<b>表 2 理化指标</b>			
项 目	指 标	检验方法	
水分，%	≤ 8.0	GB 5009.3	

灰分, %	≤	8.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.17

### 1.5 微生物指标

应符合表3的规定。

**表3 微生物指标**

项 目		指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4

### 1.6 功效成份及含量

应符合表4的规定。

**表4 功效成份及含量**

项 目		指 标	检验方法
总皂苷(以人参皂苷Re计), g/100g		≥2.3	附录A1
总黄酮(以芦丁计), mg/100g		≥399	附录A2
总蒽醌(以1,8-二羟基蒽醌计), mg/100g		≥210	附录B

### 1.7 规格

3.0g/袋。

### 1.8 装量差异

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

### 与有关法律、法规和强制性标准的关系:

微生物指标值(主要指污染物含量)严于国家食品安全标准的规定中菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌和金黄色葡萄球菌的20%。

### 本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因:

本标准不存在低于国家(行业、地方)强制性、推荐性标准的情况。