

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	碧生源牌肠清爽茶	标准主要起草人	张波																																					
<p><b>工作概况：</b>（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准规定了碧生源牌肠清爽茶的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、食品召回管理和保质期。</p> <p>本标准适用于以槐米、食盐为主要原料,加工制成的碧生源牌肠清爽茶。</p>																																								
<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）</p> <p><b>1 技术要求</b></p> <p><b>1.1 原辅料要求</b></p> <p>1.1.1 槐米：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。</p> <p>1.1.2. 食盐：应符合 GB 5009.42 的规定。</p> <p><b>1.2 感官要求</b></p> <p>应符合表 1 的规定。</p> <p style="text-align: center;"><b>表 1 感官要求</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">项 目</th> <th style="width: 40%;">要 求</th> <th style="width: 40%;">检验方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色泽</td> <td>淡绿色至绿色</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">GB 16740</td> </tr> <tr> <td>滋味、气味</td> <td>无异味</td> </tr> <tr> <td>状态</td> <td>无肉眼可见的外来杂质</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>1.3 保健功能</b></p> <p>具有减肥、调节血脂的保健功能。</p> <p><b>1.4 理化指标</b></p> <p>应符合表 2 的规定。</p> <p style="text-align: center;"><b>表 2 理化指标</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">项 目</th> <th style="width: 10%;">指 标</th> <th style="width: 60%;">检验方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分, %</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>7.0 GB 5009.3</td> </tr> <tr> <td>铅（以 Pb 计）, mg/kg</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>0.5 GB 5009.12</td> </tr> <tr> <td>总砷（以 As 计）, mg/kg</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>0.3 GB 5009.11</td> </tr> <tr> <td>总汞（以 Hg 计）, mg/kg</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>5.0 GB 5009.17</td> </tr> <tr> <td>六六六, mg/kg</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>0.2 GB/T 5009.19</td> </tr> <tr> <td>滴滴涕, mg/kg</td> <td style="text-align: center;">≤</td> <td>0.2 GB/T 5009.19</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>1.5 微生物指标</b></p> <p>应符合表 3 的规定。</p> <p style="text-align: center;"><b>表 3 微生物指标</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">项 目</th> <th style="width: 20%;">指 标</th> <th style="width: 40%;">检验方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				项 目	要 求	检验方法	色泽	淡绿色至绿色	GB 16740	滋味、气味	无异味	状态	无肉眼可见的外来杂质	项 目	指 标	检验方法	水分, %	≤	7.0 GB 5009.3	铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.5 GB 5009.12	总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.3 GB 5009.11	总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	5.0 GB 5009.17	六六六, mg/kg	≤	0.2 GB/T 5009.19	滴滴涕, mg/kg	≤	0.2 GB/T 5009.19	项 目	指 标	检验方法			
项 目	要 求	检验方法																																						
色泽	淡绿色至绿色	GB 16740																																						
滋味、气味	无异味																																							
状态	无肉眼可见的外来杂质																																							
项 目	指 标	检验方法																																						
水分, %	≤	7.0 GB 5009.3																																						
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.5 GB 5009.12																																						
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.3 GB 5009.11																																						
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	5.0 GB 5009.17																																						
六六六, mg/kg	≤	0.2 GB/T 5009.19																																						
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2 GB/T 5009.19																																						
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

每一小袋槐米量不少于 2. 5g。

### 1.7 规格

3. 0g/袋。

### 1.8 装量差异

应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“茶剂”中【装量差异】的规定。应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 检验方法按 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。