

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0026 S- 2022 号

Q/TLK

北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司企业标准

Q/TLK 0017S—2022

陈皮伏湿膏

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-12-10 发布

2022-01-19 实施

北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司
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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。食品安全性指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司提出并起草。

本文件起草单位：北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司。

本标准主要起草人：张璐璐 翟金碧

本标准属首次发布。

陈皮伏湿膏

1 范围

本标准规定了陈皮伏湿膏的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以薏苡仁、赤小豆、茯苓、芡实、香薷、莲子、藿香、陈皮（橘皮）、山药、大枣中的一种或几种加水抽提、过滤，加入冰糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖、黄酒中的一种或几种浓缩，添加或不添加麦芽糊精、山梨糖醇、低聚果糖、木糖醇、三氯蔗糖、食用香精中的一种或几种进行调配、灌装、灭菌、包装等工艺制成的陈皮伏湿膏饮料。

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，仅所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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 12143 饮料通用分析方法

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 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB/T 23528 食品国家安全标准 低聚果糖

GB 30616 食品国家安全标准 食品用香精

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》2020年版一部、四部

3 要求

3.1 原辅料

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 薏苡仁：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.2 赤小豆：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.3 茯苓：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.4 芡实：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.5 香薷：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.6 莲子：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.7 藿香：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.8 陈皮（橘皮）：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.9 山药：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.10 大枣：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.11 蜂蜜：应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.12 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.13 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.14 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.15 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.16 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.17 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.19 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.20 三氯蔗糖：应符合 GB/T 25531 的规定。
- 3.1.21 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.22 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	检验方法
色泽	本品应呈深棕色至深褐色	取一定量混合均匀的样品置于无色透明的50ml容器中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，鉴别气味。取少量品尝其滋味，检查其有无异物。
组织形态	常温下呈粘稠膏状	
滋味及气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)/%	≥ 25.0	GB 12143
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定，致病菌限量应符合表4的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 净含量

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

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前需经本企业检验部门检验合格或查验产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次的产品为一个批次。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。每批抽样量不少于4盒，样品分为2份，1份检验，1份备查。抽检样品应满足检验和留样用。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验为正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原、辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》，包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

5.1 包装

产品包装应符合GB 4806.7、GB/T 28118、GB/T 4806.10和国家相关标准及有关规定的要求。包装密封、无渗漏，外包装牢固、平整、并保证箱内产品完好。

5.2 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，运输时必须遮盖、防日晒雨淋，装卸时小心轻放，严禁磕、碰、摔、撞击、挤压。

5.3 贮存

产品应贮存在通风、干燥处。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在本标准规定的贮存条件下，未经开封，保质期为18个月。

