

# Q/NYMY

## 内蒙古游牧一族生物科技有限公司企业标准

Q/NYMY 0001S—2020

---

### 游牧一族肉苁蓉黄精茶

2020 - 12 - 03 发布

2020 - 12 - 26 实施

内蒙古游牧一族生物科技有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准根据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》的规定编写。

本标准由内蒙古游牧一族生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古游牧一族生物科技有限公司起草。

本标准由内蒙古游牧一族生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人：张君梅



# 游牧一族肉苁蓉黄精茶

## 1 范围

本标准规定了游牧一族肉苁蓉黄精茶的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以肉苁蓉、淫羊藿、杜仲、枸杞子、黄精为原料，添加红茶（经辐照），经选料、粉碎、过筛、辐照灭菌（红茶粉， $^{60}\text{Co}$ ，5kGy）、提取（8倍量水煎煮提取3次，每次1.5h）、过滤、浓缩、减压干燥（80℃，0.08MPa）、混合、制粒、包装等工艺制成的，具有缓解体力疲劳保健功能的游牧一族肉苁蓉黄精茶。

## 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/T 191 包装储运图示标志

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 4789.4 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 霉菌及酵母计数

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通用规则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17405 保健食品良好生产规范

GB/T 25436 热封型茶叶滤纸

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2015年版一部

卫生部《保健食品标识规定》（网址：<http://www.nhfpc.gov.cn/>）

《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1.1 原料要求

- 3.1.2 肉苁蓉：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.3 淫羊藿：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.4 杜仲：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.5 枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.6 黄精：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.7 红茶：应符合 NY/T 780 的规定。
- 3.1.8 热封型茶叶滤纸：应符合 GB/T 25436 的规定。
- 3.1.9 药用铝箔：应符合 YBB00152002 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈褐色，色泽均匀。
滋味、气味	芳香气味、具有本品特有的滋味、无异味。
性状	袋泡茶，内容物为不规则颗粒状。
杂 质	无正常视力可见的外来异物。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
茶多酚，g/100g	≥ 5.5
水分，%	≤ 9.0
灰分，%	≤ 8.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 5.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.8
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3
六六六，mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1

### 3.4 标志性成分指标

标志性成分指标应符合表3的规定。

表 3 志性成分指标

项 目	指 标
总皂苷（以人参皂苷Re计），g/100g	≥ 0.5
粗多糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 2.5

### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目		限 量
菌落总数, CFU/g	≤	30000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
沙门氏菌	≤	0/25g

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 保健功能

缓解体力疲劳。

## 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 17405、GB 14881的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求检验

取试样2袋, 打开包装后倒入白色磁盘中, 在自然光线下, 目测其色泽、组织形态, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品尝其滋味。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 茶多酚: 按 GB/T 21733 中规定的方法检验。
- 6.2.2 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.3 灰分: 按 5009.4 规定的方法检验。
- 6.2.4 铅: 按 5009.12 规定的方法检验。
- 6.2.5 总砷: 按 5009.11 中规定的方法检验。
- 6.2.6 总汞: 按 5009.17 中规定的方法检验。
- 6.2.7 六六六、滴滴涕: 按 GB/T 5009.19 中规定的方法检验。

### 6.3 标志性成分检验

- 6.3.1 总皂苷: 按《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版)中“保健食品中总皂苷的测定”规定的方法测定。
- 6.3.2 粗多糖: 按附录 A 规定的方法测定。

### 6.4 微生物限量检验

- 6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3“MPN 计数法”中规定方法检验。
- 6.4.3 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 6.4.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。
- 6.4.5 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

## 6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的产品为一批。

### 7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品抽取18个独立包装（总量不少于500g），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 7.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情形之一时也应及时进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物限量经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物限量不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

- 8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、卫生部《保健食品标识规定》的规定。
- 8.1.2 产品包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。



8.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

## 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

## 8.5 保质期

产品保质期为24个月。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**粗多糖的测定方法**

**A. 1 试剂**

- A. 1.1 乙醇溶液 (800mI/L) :200mI水中加入无水乙醇80mI, 混匀。
- A. 1.2 氢氧化钠溶液 (100g/L) :称取100g氢氧化钠, 加水溶解并稀释至1L, 加入固体无水硫酸钠至饱和, 备用。
- A. 1.3 铜储备溶液: 称取3.0gCuSO<sub>4</sub>•5H<sub>2</sub>O、30.0g柠檬酸钠, 加水溶解并稀释1L, 混匀, 备用。
- A. 1.4 铜试剂溶液: 取铜储备溶液50mI, 加水50mI, 混匀后加入固体无水硫酸钠12.5g并使其溶解。临用新配。
- A. 1.5 洗涤剂: 取水50mI, 加入10mI铜试剂溶液, 10mI氢氧化钠溶液, 混匀。
- A. 1.6 硫酸溶液 (10mI/L) :取100mI浓硫酸加入到800mI左右水中, 混匀, 冷却后稀释至1L。
- A. 1.7 苯酚溶液 (50g/L) :称取精制苯酚5.0g, 加水溶解并稀释至100mI, 混匀。溶液置冰箱中可保存一个月。
- A. 1.8 葡萄糖标准储备液: 精密称取干燥至恒重的葡萄糖标准品0.5000g, 加水溶解并定容至50mI, 混匀, 置冰箱中保存。此溶液每毫升含葡萄糖10.0mg。
- A. 1.9 葡萄糖标准使用液: 吸取葡萄糖标准储备液1.0mI, 置于100mI容量瓶中, 加水至刻度, 混匀, 置冰箱中保存。此溶液每毫升含葡萄糖0.10mg。

**A. 2 仪器**

- A. 2.1 分光光度计
- A. 2.2 离心机
- A. 2.3 旋转混匀器

**A. 3 标准曲线制备**

精密吸取葡萄糖标准使用液0、0.10、0.20、0.40、0.60、0.80、1.00mI (相当于葡萄糖0、0.01、0.02、0.04、0.06、0.08、0.10mg) 分别置于25mI比色管中, 准确补充水至2.0ml, 加入50g/L苯酚溶液1.0ml, 在旋转混匀器上混匀, 小心加入浓硫酸10.0ml, 于旋转混匀器上小心混匀, 置沸水浴中煮沸2min, 冷却后用分光光度计在485nm波长处, 以试剂空白溶液为参比, 1cm比色皿测定吸光度值。以葡萄糖浓度为横坐标, 吸光度值为纵坐标, 绘制标准曲线。

**A. 4 样品处理**

- A. 4.1 样品提取: 称取样品2.0g, 置于100mI容量瓶中, 加水80mI左右, 于沸水浴上加热2h, 冷却至室温后补加水至刻度, 混匀, 过滤, 弃去初滤液, 收集续滤液供沉淀粗多糖。
- A. 4.2 沉淀粗多糖: 精密吸取A. 4.1项续滤液5.0mI, 置于50mI离心管中, 加入无水乙醇20mI, 混匀后, 以3000r/min离心5min, 弃去上清液, 反复3-4次操作。残渣用水溶解并定容至5.0mI, 混匀后, 供沉淀葡萄糖。
- A. 4.3 沉淀葡萄糖: 精密吸取A. 4.2项终溶液2mI, 置于20mI离心管中, 加入100g/L氢氧化钠溶液2.0mI, 铜试剂溶液2.0mI, 于沸水浴煮沸2min, 冷却后以3000r/min离心5min, 弃去上清液。残渣用洗涤剂数毫

升洗涤，离心后弃上清液，反复3次操作后，残渣用100mI/L，硫酸溶液2.0mI溶液并转移至50mI容量瓶中，加水稀释至刻度，混匀。此溶液为样品测定液。

#### A.5 样品测定

精密吸取样品测定液2.0mI，置于25mI比色管中，加入50g/L苯酚溶液1.0mI，在旋转混匀器上混匀后，小心加入浓硫酸10.0mI，于旋转混匀器上小心混匀，置沸水浴中煮沸2min，冷却至室温后用光光度计在485nm波长处，以试剂空白溶液参比，1cm比色皿测定吸光度值。从标准线上查出葡萄糖质量，计算样品中粗多糖含量。同时做样品空白实验。

#### A.6 结果计算

按式计算粗多糖含量：

$$X = \frac{W1 - W2}{M \times V2 / V1 \times V4 / V3 \times V6 / V5}$$

式中：

X——样品中粗多糖含量（以葡萄糖计），mg/g；

W1——样品测定液中葡萄糖的质量，mg；

W2——样品空白液中葡萄糖的质量，mg；

M——样品质量，g；

V1——样品提取液总体积，ml；

V2——沉淀粗多糖所用样品提取液体积，ml；

V3——粗多糖溶液体积，ml；

V4——沉淀葡萄糖所用粗多糖溶液体积，ml；

V5——样品测定液总体积，ml；

V6——测定用样品测定溶液体积，ml。