

ICS

# Q/LYS

## 桂林莱茵生物科技股份有限公司企业标准

Q/LYS 0057S—2024

---

### 甜叶菊粉

2024 – 04 – 18 发布

2024 – 05 – 18 实施

---

桂林莱茵生物科技股份有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林莱茵生物科技股份有限公司提出并起草。

本文件起草人：王中荣、欧道英、杜文婵、易永基。

本文件于2024年4月18日发布，2024年5月18日实施。

# 甜叶菊粉

## 1 范围

本文件规定了甜叶菊粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甜叶菊叶为原料，添加（或不添加）柠檬酸、麦芽糊精、菊粉、 $\beta$ -环状糊精、抗性糊精，经破碎、水煮提取、离心、过滤、层析（可选）、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的可作为食品工业原料使用或冲调饮用的甜叶菊粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- GB 1886.355—2022 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 41377 菊粉质量要求
- QB/T 5947 抗性糊精

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 甜叶菊粉 I

配料：甜叶菊叶、添加（或不添加）柠檬酸、麦芽糊精、菊粉、 $\beta$ -环状糊精、抗性糊精。

#### 4.2 甜叶菊粉 II

配料：甜叶菊叶。

#### 4.3 甜叶菊粉 III

配料：甜叶菊叶。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 甜叶菊叶

鲜(或干)甜叶菊叶应质好、无病虫害及霉烂, 污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 5.1.2 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

##### 5.1.3 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

##### 5.1.4 菊粉

应符合GB/T 41377的规定。

##### 5.1.5 抗性糊精

应符合QB/T 5947的规定。

##### 5.1.6 $\beta$ -环状糊精

应符合GB 1886.352的规定。

##### 5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈该产品应有的色泽
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无霉变
气味和滋味	具有该甜叶菊特有的气味和滋味，清甜，无焦糊，无其他异味
杂 质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	甜叶菊粉 I	甜叶菊粉 II	甜叶菊粉 III
甜菊糖苷含量（以干基计）， $\omega\%$	6~35	>35, $\leq$ 65	>65, <90
水分/（g/100g） $\leq$	6.0		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.8		
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定		
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定		

## 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	$10^2$
霉菌/（CFU/g） $\leq$	50			
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB 7101规定的方法测定。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 甜菊糖苷

按GB 1886.355—2022附录A规定的方法测定。

#### 8.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.5 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.4 致病菌（沙门氏菌）

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一班次或同一日期，同一品种的产品为一批。

### 9.2 抽样方法及数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。检验项目全部符合本标准要求，并签发合格证后方可出厂。

### 9.4 型式检验

9.4.1 每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

9.4.2 型式检验项目为第 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物项目外，如果有检验结果不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍量取样对不符合项目进行复检，若复检项目结果均符合本文件要求时，判该批产品为合格。如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判该批产品为不合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，直接判该批产品为不合格，不得复检。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；冲调饮用时宜标示产品的稀释倍数。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。周围环境无毒、无害、无异味污染。

10.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应大于 10cm，堆码高度以提取方便为宜。

#### 10.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为36个月。

---