

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190040

玉丹牌诃子绿茶饮料

【原料】 诃子、绿茶

【辅料】 柠檬酸、山梨酸钾、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纯化水

【生产工艺】 本品经提取（诃子加20倍量纯化水浸泡0.5h，100℃提取2次，每次1h；绿茶加20倍量纯化水80℃提取2次，每次30min）、离心、配制、过滤（0.45μm滤膜）、灌装、巴氏灭菌（75～80℃，30min）、包装等主要工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】

食品用玻璃瓶应符合以下标准：

项 目	指 标
外观质量	无污染、异物，瓶口无破损，瓶底无凹凸变形，瓶身厚薄均匀
裂纹	不许有
合缝线	不许有
螺纹缺损	不许有
条纹	不许有
满口容量，mL	250～300
耐内压力，MPa	≥0.5
抗热震性，℃	≥35
内应力，级	≤3
抗冲击力，J	≥0.2
内表面耐水性，级	HC3
铅，mg/L	≤1.5
镉，mg/L	≤0.5
砷，mg/L	≤0.2
锑，mg/L	≤1.2

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

--	--

项 目	指 标
色泽	黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	液体，允许有少量沉淀
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH值	2.5~5	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物，g/100mL	≥0.5	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/L	≤0.3	GB 5009.11
安赛蜜，mg/100mL	≤30	GB/T 5009.140
山梨酸钾，mg/100mL	≤50	GB 5009.28

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数，CFU/mL	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母，CFU/mL	≤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

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
茶多酚，mg/100mL	≥51	GB/T 8313

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为250mL/瓶，允许负偏差为9mL。

【原辅料质量要求】

1. 诃子：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 2. 绿茶：应符合GB/T 14456.1《绿茶 第1部分：基本要求》的规定。
 3. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
 4. 山梨酸钾：应符合GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》的规定。
 5. 安赛蜜：应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。
 6. 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。
 7. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
-