



411506S-2017



孟州市七鹤食品有限公司企业标准

Q/MQS 0001S-2017

菊花晶（菊花味固体饮料）

2017-7-11 发布

2017-7-11 实施

孟州市七鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由孟州市七鹤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛安来、耿国。

H N

Q B

菊花晶（菊花味固体饮料）

1 范围

本标准规定了菊花晶（菊花味固体饮料）的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖和杭白菊浸膏、麦芽糊精、柠檬黄、焦糖色为原料，经混合、搅拌、造粒、干燥、包装制成的菊花晶（菊花味固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 杭白菊浸膏应符合 GB 1886.118 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.2 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	检 验 方 法
性状	颗粒状	将适量试样置于平盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。按标签所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	桔黄色	
气味	具有菊花的清香气味，无异味	
滋味	味甜，具有菊花的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检 验 方 法	
水分（g/100g）	≤	5.0	GB 5009.3
灰分（g/100g）	≤	5.0	GB 5009.4
颗粒度（%）	≥	85	QB/T 3623

溶解时间 (S)	≤	60	QB/T 3623
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
柠檬黄 (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规

表3 微生物指标

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 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

注 3: *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的要求; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

菊花晶（菊花味固体饮料）是以葡萄糖、白砂糖和杭白菊浸膏、麦芽糊精、柠檬黄、焦糖色为原料，经混合、搅拌、均质、造粒、干燥、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照QB/T 3623《果香型固体饮料》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了菊花晶（菊花味固体饮料）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

孟州市七鹤食品有限公司

2017年06月13日

QB