



413095S-2017



菇鲜美生物科技有限公司企业标准

Q/GXM 0001S-2017

草本固体饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

菇鲜美生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由菇鲜美生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐立、王震亚。

H N

Q B

草本固体饮料

1 范围

本标准规定了草本固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绣球菌、人参（人工种植, 3-5 年生）、枸杞子、黄精、荷叶、重瓣红玫瑰、猴头菇、罗汉果为原料, 经精选、清洗、切片、水煮提取、浓缩干燥、粉碎后, 经配料、混合、灌装、包装而制成的草本固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 绣球菌、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 人参（人工种植, 3-5 年生）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.3 枸杞子、黄精、荷叶、重瓣红玫瑰、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5479 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黄褐色	取样品50g放在白色瓷盘上, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
性 状	固态, 冲调后有部分难溶性沉淀	
气、滋味	有绣球菌和人参的气味和滋味, 罗汉果甜味, 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规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009. 3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009. 4
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009. 11
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 12

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3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 中的平板计数法
*霉菌 / (CFU/g) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	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 样品的采样与处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。					
注：2、*霉菌总数的指标严于国家指标。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

草本固体饮料是以绣球菌、人参（人工种植,3-5年生）、枸杞子、黄精、荷叶、重瓣红玫瑰、猴头菇、罗汉果为原料，经精选、清洗、切片、水煮提取、浓缩干燥、粉碎后，经配料、混合、灌装、包装而制成的草本固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国药典》2015年版第一部的有关规定，参照 GB/T 29602《固体饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌的限量标准严于国家标准 GB 7101。

菇鲜美生物科技有限公司

H N

Q B