



413150S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0024S-2017

复合红枣固体饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0024S-2016。

本标准与 Q/HXN 0024S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了原料要求。

复合红枣固体饮料

1 范围

本标准规定了复合红枣固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣、菊花、陈皮、甘草、山楂、百合、枸杞、莲子、荷叶、金银花、山药、木瓜、葛根粉中的几种为主要原料，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.3 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。

2.1.4 菊花、陈皮、甘草、百合、莲子、荷叶、金银花、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出 1 袋（盒），置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性
色泽	淡棕色	
气、滋味	具有红枣和菊花混合气、滋味，无异味	

红枣陈皮固体饮料	具有红枣和陈皮混合气、滋味，无异味	状，按标签上所述的使用方法 与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释 后，立即嗅其气味，辨其滋味， 静置 2min 后，看烧杯底部有无 杂质。
红枣甘草固体饮料	具有红枣和甘草混合气、滋味，无异味	
红枣山楂固体饮料	具有红枣和山楂混合气、滋味，无异味	
红枣百合固体饮料	具有红枣和百合混合气、滋味，无异味	
红枣枸杞固体饮料	具有红枣和枸杞混合气、滋味，无异味	
红枣莲子固体饮料	具有红枣和莲子混合气、滋味，无异味	
红枣荷叶固体饮料	具有红枣和荷叶混合气、滋味，无异味	
红枣金银花固体饮料	具有红枣和金银花混合气、滋味，无异味	
红枣山药固体饮料	具有红枣和山药混合气、滋味，无异味	
红枣木瓜固体饮料	具有红枣和木瓜混合气、滋味，无异味	
红枣葛根固体饮料	具有红枣和葛根混合气、滋味，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
溶解时间, s	≤ 60	QB/T 3623
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素 (仅适用于红枣山楂固体饮料的检测), μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、溶解时间、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

复合红枣固体饮料是以红枣、菊花、陈皮、甘草、山楂、百合、枸杞、莲子、荷叶、金银花、山药、木瓜、葛根粉中的几种为主要原料，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成。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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

好想你健康股份有限公司