



411515S-2017



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0024S—2017

菊花蜂蜜固体饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

H N

Q B

菊花蜂蜜固体饮料

1 范围

本标准规定了菊花蜂蜜固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将菊花、鱼腥草、桑叶、金银花为原料，经水煮提取、过滤、浓缩，加入葡萄糖亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D（胆钙化醇）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的菊花蜂蜜固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花、鱼腥草、桑叶、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 葡萄糖亚铁应符合GB 1902.10的规定。

2.1.3 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.4 维生素A应符合GB 14750的规定。

2.1.5 维生素D₃（胆钙化醇）应符合《中华人民共和国药典》2015年版 二部的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T20880的规定。

2.1.9 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	取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味。
色泽	浅棕色	
滋味、气味	味甜，同时具有原料特有的滋味及气味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
铁, mg/kg	95-220	GB 5009.90
锌, mg/kg	60-180	GB 5009.14
维生素A, μg/kg	4000-17000	GB 5009.82
维生素D, μg/kg	10-20	

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

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) ≤	50				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。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范的规定。

2.7 其他卫生要求

营养强化剂限量应符合GB 14880的规定；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。

H N

Q B

编制说明

菊花蜂蜜固体饮料是用于将菊花、鱼腥草、桑叶、金银花为原料，经水煮提取、过滤、浓缩，加入葡萄酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D（胆钙化醇）、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、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》的有关规定，参照 GB/T 29602《固体饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

河南邦瑞特实业有限公司

2017年06月13日