



411520S-2017



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0025S—2017

---

# 山楂麦芽固体饮料

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。

附录A为本标准规范性内容。

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

# 山楂麦芽固体饮料

## 1 范围

本标准规定了山楂麦芽固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将山楂、麦芽、罗汉果、桑叶、菊花、桔梗为原料，经水煮提取、过滤、浓缩，加入乳酸钙、牛磺酸、低聚果糖、动物双歧杆菌、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的山楂麦芽固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、麦芽、罗汉果、桑叶、菊花、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。

2.1.3 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.5 动物双歧杆菌应符合附录A的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T20880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	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	棕褐色	
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
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
钙, mg/kg	2500-10000	GB 5009.92
牛磺酸, g/kg	1.1-1.4	GB 5009.169
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
动物双歧杆菌活菌数, CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.34
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。

附录A  
(规范性附录)  
原料要求

动物双歧杆菌冻干颗粒质量标准：

项目	指标
性状	乳白色冻干颗粒
动物双歧杆菌活菌数, CFU/g	$\geq 2.3 \times 10^{10}$
大肠菌群, MPN/100g	$\leq 30$
霉菌/酵母菌, CFU/g	$\leq 50$
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出
水分, %	$\leq 5.0$
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq 0.5$
总砷(以As计), mg/kg	$\leq 0.3$

## 编制说明

山楂麦芽固体饮料是用于将山楂、麦芽、罗汉果、桑叶、菊花、桔梗为原料，经水煮提取、过滤、浓缩，加入乳酸钙、牛磺酸、低聚果糖、动物双歧杆菌、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GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。

河南邦瑞特实业有限公司

2017年06月13日

HBRT