



411533S-2017



河南奥朵生物科技有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2017

沙棘葛根固体饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

河南奥朵生物科技有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南奥朵生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏。

H N

Q B

沙棘葛根固体饮料

1 范围

本标准规定了沙棘葛根固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、葛根、油菜花粉为原料，经水煮、提取、浓缩，加入玉米淀粉、麦芽糊精、红曲米、牛磺酸、山梨酸钾，经混合、干燥、包装而成的沙棘葛根固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 沙棘、葛根应符合《中华人民共和国药典》（2015年一部）的规定。

2.1.3 油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

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

2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	粉末状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	棕色至棕褐色	
气、滋味	具有葛根和沙棘特有的气、滋味，微甜，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

牛磺酸, g/kg		1.1-1.4	GB 5009.169
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	4.0	GB 5009.28
^a 使用时均需用 8-10 倍水稀释			

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
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。					
*霉菌的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 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

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定,营养强化剂应符合 GB 14880 的规定,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。

编制说明

固体饮料是以沙棘、葛根、油菜花粉为原料，经水煮、提取、浓缩，加入玉米淀粉、麦芽糊精、红曲米、牛磺酸、山梨酸钾，经混合、干燥、包装而成的。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 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南奥朵生物科技有限公司

2017年06月17日

H N
Q B