



411535S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0047S-2017

蒲公英桔红固体饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭言录、薛海领。

H N

Q B

蒲公英桔红固体饮料

1 范围

本标准规定了蒲公英桔红固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丁香、赤小豆（炒熟）、蒲公英、丁香、桔红、山药、山楂、龙眼肉、佛手、芡实、百合、益智仁、茯苓、砂仁、鸡内金（炒熟）、大麦芽、木糖醇为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 丁香、赤小豆、蒲公英、丁香、桔红、山药、山楂、龙眼肉、佛手、芡实、百合、益智仁、茯苓、砂仁、鸡内金、大麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.2.3 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	检验方法
性状	颗粒状和粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	棕黄色至褐色	
气、滋味	具有本品特有的气味，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	≤	1.0	GB 5009.12
展青霉素 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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌（CFU/g） ≤	25				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。					
注 *：霉菌总数的指标严于国家指标。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

蒲公英桔红固体饮料是以丁香、赤小豆（炒熟）、蒲公英、丁香、桔红、山药、山楂、龙眼肉、佛手、芡实、百合、益智仁、茯苓、砂仁、鸡内金（炒熟）、大麦芽、木糖醇为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了蒲公英桔红固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌严于国家指标 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

郑州林诺实业有限公司

2017年06月15日