



410184S-2018



郑州归真生物科技有限公司企业标准

Q/ZGZ 0006S-2018

蒲公英菊花固体饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

郑州归真生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州归真生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州归真生物科技有限公司。

本标准主要起草人：周婉豫。

H N

Q B

蒲公英菊花固体饮料

1 范围

本标准规定了蒲公英菊花固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于将蒲公英、菊花、栀子经水煮、过滤、浓缩、干燥、加入麦芽糊精、木糖醇混合、制粒、包装而成的蒲公英菊花固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蒲公英、菊花、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部有关规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的有关规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

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50克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	红棕色	
气味、滋味	具有本品原料特有的气味和滋味，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

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
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
*霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

^a采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定。

*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

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 和 GB12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于将蒲公英、菊花、栀子经水煮、过滤、浓缩、干燥、加入麦芽糊精、木糖醇混合、制粒、包装而成的蒲公英菊花固体饮料。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》、《中华人民共和国药典》2015 版一部，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州归真生物科技有限公司

H N

Q B