



410283S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0023S-2018

桃仁沙棘固体饮料

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

开封市康雅生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市康雅生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜世湖。

H N

Q B

桃仁沙棘固体饮料

1 范围

本标准规定了桃仁沙棘固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桃仁、沙棘、薤白、玉竹、人参（人工种植五年以下）、阿胶、葛根粉、槐米、甘草、山楂、枸杞、山药粉为原料，其中桃仁、沙棘、薤白、玉竹、人参（人工种植五年以下）、葛根粉、槐米、甘草、山楂、枸杞经水煮提取、过滤，加入麦芽糊精粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工的桃仁沙棘固体饮料。

2 原料

2.1 原辅料

2.1.1 桃仁、沙棘、薤白、玉竹、阿胶、槐米、甘草、山楂、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

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

2.1.4 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.5 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.6 山药粉应符合DBS 41/009 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	均匀小颗粒状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及状态，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	淡白色	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3 第二法
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
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
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

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, /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: *霉菌指标严于食品安全国家标准。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桃仁、沙棘、薤白、玉竹、人参（人工种植五年以下）、阿胶、葛根粉、槐米、甘草、山楂、枸杞、山药粉为原料，其中桃仁、沙棘、薤白、玉竹、人参（人工种植五年以下）、葛根粉、槐米、甘草、山楂、枸杞经水煮提取、过滤，加入麦芽糊精粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工的桃仁沙棘固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

H N

开封市康雅生物科技有限公司

Q B