



410378S-2018



博爱县安心食品科技有限公司企业标准

Q/BAS 0002S-2018

怀姜饮

2018-01-29 发布

2018-01-29 实施

博爱县安心食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县安心食品科技有限公司提出并起草

本标准主要起草人：贺远方。

H N

Q B

怀姜饮

1 范围

本标准规定了怀姜饮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以怀姜、红糖、黑糖、赤砂糖为主要原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁，加入红糖、黑糖、赤砂糖，然后再加入浓缩液〔枸杞、红枣、山药、阿胶、桂圆、龙眼肉、鸡内金、茯苓、桑葚、黄精、紫苏籽、人参（5年以下人工种植）、麦芽、山楂、重瓣红玫瑰、核桃仁、沙棘、益智仁、玛卡粉、蒲公英中的几种先熬制浓缩液〕，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的怀姜饮。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.4 枸杞、红枣、山药、阿胶、桂圆、龙眼肉、鸡内金、茯苓、桑葚、黄精、紫苏籽、麦芽、山楂、沙棘、益智仁、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015 第一部的规定。

2.1.5 人参（5年以下人工种植）应符合卫生部公告 2014 年 17 号的规定。

2.1.6 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 核桃仁符合 LY/T1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 赤砂糖应符合 QB/T2343.2 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 玛卡粉符合卫生部公告 2011 年 13 号的规定。

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	半固态，膏状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕褐色	
气、滋味	味甜，具有原料特有的气、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 \leq	50.0	GB5009.3
灰分, g/100g \leq	8.0	GB5009.4
总糖, g/100g \geq	40	GB5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	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 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) \leq	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) \leq	10				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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*霉菌、酵母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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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。

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。

H N

Q B

编制说明

怀姜饮是以怀姜、红糖、黑糖、赤砂糖为主要原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁，加入红糖、黑糖、赤砂糖，然后再加入浓缩液 [枸杞、红枣、山药、阿胶、桂圆、龙眼肉、鸡内金、茯苓、桑葚、黄精、紫苏籽、人参（5 年以下人工种植）、麦芽、山楂、重瓣红玫瑰、核桃仁、沙棘、益智仁、玛卡粉、蒲公英中的几种先熬制浓缩液]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的怀姜饮。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

博爱县安心食品科技有限公司