



410050S-2018



河南绿食康医药科技有限公司企业标准

Q/HLYK 0002S-2018

荷叶松花粉固体饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南绿食康医药科技有限公司 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。

本标准由河南绿食康医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍浩。

H N

Q B

荷叶松花粉固体饮料

1 范围

本标准规定了荷叶松花粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以荷叶、松花粉、枸杞、山楂、决明子、玉竹、昆布、菊花、山药粉、葛根粉、左旋肉碱、黑枣、燕麦、核桃仁、火麻仁、桔皮为原料，其中荷叶、枸杞、山楂、决明子、玉竹、昆布、菊花、黑枣、燕麦、核桃仁、火麻仁、桔皮经水煮提取、过滤，加入卵磷脂、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D2（麦角钙化醇）、维生素 E、葡萄糖酸锌、大豆低聚糖经混合、制粒、干燥、包装加工而成的荷花松花粉固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 荷叶、枸杞、山楂、决明子、玉竹、昆布、菊花、黑枣、火麻仁、桔皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.2 松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.3 左旋肉碱应符合GB 1903.13的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合NY/T 892规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合DBS41/ 009的规定。
- 2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 卵磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.11 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.12 核桃仁应符合LY/T 1922 和GB 19300的规定。
- 2.1.13 维生素D2（麦角钙化醇）应符合GB 14755的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合GB 1886.233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性状，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
锌（以Zn计），mg/kg	60~180	GB 5009.14
维生素 C，mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 E，mg/kg	76~180	GB 5009.82
维生素 D，μg/kg	10~20	GB 5009.82
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
左旋肉碱，mg/kg	6000-30000	GB 29989

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；营养强化剂应符合 GB 14880 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

本标准适用于以荷叶、松花粉、枸杞、山楂、决明子、玉竹、昆布、菊花、山药粉、葛根粉、左旋肉碱、黑枣、燕麦、核桃仁、火麻仁、桔皮为原料，其中荷叶、枸杞、山楂、决明子、玉竹、昆布、菊花、黑枣、燕麦、核桃仁、火麻仁、桔皮经水煮提取、过滤，加入卵磷脂、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D2（麦角钙化醇）、维生素 E、葡萄糖酸锌、大豆低聚糖经混合、制粒、干燥、包装加工而成的荷花松花粉固体饮料。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。

开封市康雅生物科技有限公司