



410833S-2018



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2018

金银花凉茶

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。
本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

金银花凉茶

1 范围

本标准规定了金银花凉茶的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以金银花（或者提取物、浓缩液、粉）、菊花（或者提取物、浓缩液、粉）、鸡蛋花（或者提取物、浓缩液、粉）、甘草（或者提取物、浓缩液、粉）、夏枯草（或者提取物、浓缩液、粉）、白茅根（或者提取物、浓缩液、粉）、布渣叶（或者提取物、浓缩液、粉）为原料，经挑选、清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经粗滤、精滤、离子交换器、反渗透过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（金银花香精、凉茶香精）、经调配、超高温杀菌、灌装、封口或者灌装、封口后高温杀菌包装而成的金银花凉茶饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 金银花、菊花、鸡蛋花、甘草、夏枯草、白茅根、布渣叶应符合《中华人民共和国药典》（2015年版第一部）的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 食品用香精（金银花香精、凉茶香精）应符合 GB 30616 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
色泽	褐色	取50mL样液倒入洁净的无色透明烧杯中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无杂质。
滋味、气味	甜度适口，无异味	
状态	均匀状液体，无正常视力可见外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）% \geq	1	GB/T 12143
pH值	6.0~8.0	GB/T 5750.4
铅（以Pb计）mg/kg \leq	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg \leq	0.2	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg \leq	0.3	GB 5009.263
铜（以Cu计），mg/kg \leq	4.5	GB 5009.13
铁（以Fe计），mg/kg \leq	15	GB 5009.90
锌（以Zn计），mg/kg \leq	5.0	GB 5009.14
锡（以Sn计），mg/kg \leq	150	GB 5009.16
锌、铜、铁的总和，mg/kg \leq	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注：锌、铁、锡、铜和锌、铜、铁总和仅适用于金属罐的检测；

2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶包装产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL） \leq	15				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） \leq	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

备注：1、样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
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。
3、*指该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

2.4.2 马口铁三片罐产品微生物指标应符合商业无菌，检验方法 GB 4789.26 规定执行。

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

生产加工过程应符合 GB 12695 的规定。

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要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群或罐装产品商业无菌检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以金银花（或者提取物、浓缩液、粉）、菊花（或者提取物、浓缩液、粉）、鸡蛋花（或者提取物、浓缩液、粉）、甘草（或者提取物、浓缩液、粉）、夏枯草（或者提取物、浓缩液、粉）、白茅根（或者提取物、浓缩液、粉）、布渣叶（或者提取物、浓缩液、粉）为原料，经挑选、清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经粗滤、精滤、离子交换器、反渗透过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（金银花香精、凉茶香精）、经调配、超高温杀菌、灌装、封口或者灌装、封口后高温杀菌包装而成的金银花凉茶饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 31326《植物饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了金银花凉茶的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

许昌红威食品有限公司