



411071S-2018



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0001S-2018

阿胶玫瑰浓缩饮料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

河南宛北药业有限公司 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。

本标准由河南宛北药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南宛北药业有限公司

本标准主要起草人：李洪国，李志。

本标准自发布实施日期替代 Q/HWY 0001S-2017，备案号 411834S-2017，备案日期：2017-8-10。

H N

Q B

阿胶玫瑰浓缩饮料

1 范围

本标准规定了阿胶玫瑰浓缩饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、黄精、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、枸杞、芡实、葛根、山药、薏苡仁为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加入阿胶、蜂蜜或白砂糖混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成。饮用时，加入不低于 8 倍的水稀释后饮用。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桃仁、阿胶、山楂、黄精、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、芡实、葛根、山药、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他规定的公告【2010】3 号的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 | 稠膏状 | 从样品中取出 1 瓶，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，品其滋味。 |
| 色泽 | 深棕红色 | |
| 气味 | 具有原料物质特有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 味微苦、酸 | |
| 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 |
|-------------|---------|-------------|
| pH值 | 4.5~6.0 | GB 5009.237 |
| 水分 g/100g | ≤ 80 | GB 5009.3 |
| 展青霉素, μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

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 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|--|---------|----|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | 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 | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |
| 酵母 CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |
| 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。 | | | | | |

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、黄精、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、枸杞、芡实、葛根、山药、薏苡仁为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加入阿胶、蜂蜜或白砂糖混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成。饮用时，加入不低于 8 倍的水稀释后饮用。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 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本产品加水稀释后饮用。

河南宛北药业有限公司

H N

Q B