



410853S-2018



郑州益受鑫食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0017S-2018

---

# 荷叶莲子固体饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

郑州益受鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州益受鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：管现林。

H N

Q B

# 荷叶莲子固体饮料

## 1 范围

本标准规定了荷叶莲子固体饮料的要求、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、莲子、桃仁、平卧菊三七、枸杞子为主要原料，经清洗、粉碎、烘烤熟制，加入葡萄糖、麦芽糊精、葛根粉、柠檬酸、甜菊糖苷、木糖醇，再经调配、混合、制粒、干燥、包装加工而成的荷叶莲子固体饮料。饮用时加 10 倍水冲调。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 荷叶、莲子、桃仁、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.8 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.9 平卧菊三七应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8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	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，观察其冲调性，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
色泽	橙色	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，味甜，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	
冲调性	冲调后易溶解，允许有少量团块	

部有无杂质。

### 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, %	≤ 8.0	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
甜菊糖苷, g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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: 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

本标准适用于以荷叶、莲子、桃仁、平卧菊三七、枸杞子为主要原料，经清洗、粉碎、烘烤熟制，加入葡萄糖、麦芽糊精、葛根粉、柠檬酸、甜菊糖苷、木糖醇，再经调配、混合、制粒、干燥、包装加工而成的荷叶莲子固体饮料。饮用时加 10 倍水冲调。

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

郑州益受鑫食品有限公司

Q B