



410883S-2018



河南久源堂药业有限公司企业标准

Q/HJY 0047S-2018

山药枸杞固体饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南久源堂药业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南久源堂药业有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：王靖、王雯丽、贾国亮。

H N

Q B

山药枸杞固体饮料

1 范围

本标准规定了山药枸杞固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山药、枸杞子、黄精、葛根、百合、桑葚、酸枣仁、山楂、芡实、益智仁、甘草为原料，经清洗、水煮提取、浓缩，加入麦芽糊精、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖，经混合、喷雾干燥、制粒、装袋、包装加工而成的山药枸杞固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、枸杞子、黄精、葛根、百合、桑葚、酸枣仁、山楂、芡实、益智仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	颗粒状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	浅褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.185

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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌的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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

3 出厂检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

山药枸杞固体饮料是以山药、枸杞子、黄精、葛根、百合、桑葚、酸枣仁、山楂、芡实、益智仁、甘草为原料，经清洗、水煮提取、浓缩，加入麦芽糊精、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖，经混合、喷雾干燥、制粒、装袋、包装加工而成的山药枸杞固体饮料。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南久源堂药业有限公司