



410899S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0090S-2018

---

# 黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

2018-04-09 发布

2018-04-09 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

# 黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

## 1 范围

本标准规定了黑桑椹黑芝麻复配固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑桑椹、黑芝麻、黑豆、黑米、血糯米、花生衣、海盐、魔芋粉、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花为原料，以枸杞子、黄精、沙棘、山药、葛根、山楂、决明子、金银花经水煮提取制成浓缩液，与魔芋粉喷粉干燥制成魔芋粉颗粒，添加以黑桑椹（炒熟）、黑豆（炒熟）、黑米（炒熟）、血糯米（炒熟）、花生衣（炒熟）、海盐（炒熟）、二氧化硅做成的混合面粉，再加入黑芝麻（炒熟），经混合、干燥、粉碎、冷却包装加工而成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 黑桑椹、黑豆、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 血糯米，花生衣应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.8 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	粉末状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黑色至褐色	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无哈喇味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009. 3
灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009. 4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009. 12
酸价 (以脂肪计) (KOH), (mg/g)	≤	3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009. 227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009. 185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 <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) ≤	50				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;					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑桑椹、黑芝麻、黑豆、黑米、血糯米、花生衣、海盐、魔芋粉、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花为原料，以枸杞子、黄精、沙棘、山药、葛根、山楂、决明子、金银花经水煮提取制成浓缩液，与魔芋粉喷粉干燥制成魔芋粉颗粒，添加以黑桑椹（炒熟）、黑豆（炒熟）、黑米（炒熟）、血糯米（炒熟）、花生衣（炒熟）、海盐（炒熟）、二氧化硅做成的混合面粉，再加入黑芝麻（炒熟），经混合、干燥、粉碎、冷却包装加工而成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南钎艺食品有限公司

H N  
Q B