



411337S-2018



南阳道和堂药业有限公司企业标准

Q/NDHT 0002S-2018

植物饮料浓浆

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

南阳道和堂药业有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由南阳道和堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨金坡、杨锦明。

H N

Q B

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白扁豆、白扁豆花、芡实、重瓣红玫瑰、百合、砂仁、龙眼肉、陈皮、甘草、玉竹、枸杞、山药、益智仁、金银花、菊花、蒲公英、白芷、桑椹、茯苓、黑芝麻、荷叶、黄精、枣仁、薏苡仁、桃仁、大枣、松花粉、酸枣仁、甘草、栀子、莲子中的几种为原料，经浸泡、水煮提取、过滤加入或不加入蜂蜜搅拌，高温浓缩、冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 松花粉应符合（2004 年第 17 号）和 GB 31636 的有关规定。

2.1.4 白扁豆、白扁豆花、芡实、重瓣红玫瑰、百合、砂仁、龙眼肉、陈皮、甘草、玉竹、枸杞、山药、益智仁、金银花、菊花、蒲公英、白芷、桑椹、茯苓、黑芝麻、荷叶、黄精、枣仁、薏苡仁、桃仁、大枣、酸枣仁、甘草、栀子、莲子应符合《中华人民共和国药典》一部2015年版的的规定。

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	膏状	从样品中取出1瓶，置入白色瓷盘内，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	黄棕色至褐色	
气、滋味	具有产品应有的滋味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

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 ²	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) ≤	15				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;
 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: *该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以白扁豆、白扁豆花、芡实、重瓣红玫瑰、百合、砂仁、龙眼肉、陈皮、甘草、玉竹、枸杞、山药、益智仁、金银花、菊花、蒲公英、白芷、桑椹、茯苓、黑芝麻、荷叶、黄精、枣仁、薏苡仁、桃仁、大枣、松花粉、酸枣仁、甘草、栀子、莲子中的几种为原料，经浸泡、水煮提取、过滤加入或不加入蜂蜜搅拌，高温浓缩、冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

南阳道和堂药业有限公司

H N

Q B