



411399S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2018

---

# 沙棘黄精固体饮料

2018-05-21 发布

2018-05-21 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。

本标准由河南轩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

# 沙棘黄精固体饮料

## 1 范围

本标准规定了沙棘黄精固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、决明子、覆盆子、桑椹、山药、百合、桔梗、茯苓、桃仁、山楂、麦芽、昆布、菊花、金银花、甘草为原料，经粉碎、提取浓缩、混合制粒、干燥、包装而成的沙棘黄精固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、决明子、覆盆子、桑椹、山药、百合、桔梗、茯苓、桃仁、山楂、麦芽、昆布、菊花、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 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，允许有粉末状       | 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  | 具有产品应有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、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 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       | ≤ 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  |
| 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 <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    |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;<br>*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 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。

## 编制说明

本标准适用于以沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、决明子、覆盆子、桑椹、山药、百合、桔梗、茯苓、桃仁、山楂、麦芽、昆布、菊花、金银花、甘草为原料，经粉碎、提取浓缩、混合制粒、干燥、包装而成的沙棘黄精固体饮料。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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南钐艺食品有限公司

H N

Q B