



411372S-2018



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0012S-2018

百合酸枣仁固体饮料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南宛北药业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南宛北药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪国、李 栋。

与原标准相比，有如下内容变化：

—标准编码由 Q/HWY 0012S-2016 修改为 Q/HWY 0012S-2018；

—更新了规范性引用文件；

—修改了理化指标；

—增加了其他要求；

—修改了编制说明。

H N
Q B

百合酸枣仁固体饮料

1 范围

本标准规定了百合酸枣仁固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以百合、酸枣仁、桂圆、茯苓为主要原料，经选料、粉碎、过筛、水煮提取、过滤、浓缩，加入白砂糖混合、制粒、烘干、分装、包装而成的百合酸枣仁固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 百合、酸枣仁、桂圆、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 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	从样品中取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	棕色	
气 味	具有原料特有的气味，无异味	
滋 味	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	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

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
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
*霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;

注2: *霉菌的指标严于食品安全国家标准

注3: 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。

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 14881 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、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

百合酸枣仁固体饮料是以百合、酸枣仁、桂圆、茯苓为主要原料，经选料、粉碎、过筛、水煮提取、过滤、浓缩，加入白砂糖混合、制粒、烘干、分装、包装而成的。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准的规定GB 7101。

河南宛北药业有限公司

H N

Q B