



411182S-2018



南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0016S-2018

覆盆子黑豆固体饮品

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

南阳树铭食品有限公司 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》编写。
本标准由南阳树铭食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：薛书文、景化雨。

H N

Q B

覆盆子黑豆固体饮品

1 范围

本标准规定了覆盆子黑豆固体饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以覆盆子、莲子、枸杞子、山药、甘草、白果为原料，加水煎煮、去渣收汁，加入黑豆，煎煮、去汁收豆，烘干、粉碎，加入黑芝麻（粉碎），经混合、装袋、包装加工而成的覆盆子黑豆固体饮品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 覆盆子、枸杞子、莲子、山药、甘草、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 黑豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.4 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1袋，置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅棕色，均匀一致。	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
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 ^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平板计数法
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
霉菌 ^b /(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

^b 霉菌指标严于GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

2.5 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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GB2763的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以覆盆子、莲子、枸杞子、山药、甘草、白果为原料，加水煎煮、去渣收汁，加入黑豆，煎煮、去汁收豆，烘干、粉碎，加入黑芝麻（粉碎），经混合、装袋、包装加工而成的覆盆子黑豆固体饮品。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》、GB/T 29602《固体饮料》要求，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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

南阳树铭食品有限公司

H N

Q B