



411187S-2018



南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0021S-2018

---

# 胖大海金银花固体饮品

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

# 胖大海金银花固体饮品

## 1 范围

本标准规定了胖大海金银花固体饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以胖大海、金银花、栀子、山楂、决明子、鸡内金、菊花、芦根、薄荷、青果、蒲公英为原料，水煮提取、浓缩、干燥、粉碎，辅以甜菊糖苷，经混合、装袋、包装加工而成的胖大海金银花固体饮品（饮用时加水稀释30倍）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 胖大海、金银花、栀子、山楂、决明子、鸡内金、菊花、芦根、薄荷、青果、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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	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	淡黄色，均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，味甜、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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 6.0	DBS22/007
展青霉素, μg/kg	≤ 20	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 <sup>b</sup> /(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

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

<sup>b</sup> 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

本标准适用于以胖大海、金银花、栀子、山楂、决明子、鸡内金、菊花、芦根、薄荷、青果、蒲公英为原料，水煮提取、浓缩、干燥、粉碎，辅以甜菊糖苷，经混合、装袋、包装加工而成的胖大海金银花固体饮品（饮用时加水稀释30倍）。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