



411149S-2018



河南滋景堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZJT 0006S-2018

海藻玫瑰花固体饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南滋景堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南滋景堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：桑俊杰、董永珂、杨红。

H N

Q B

海藻玫瑰花固体饮料

1 范围

本标准规定了海藻玫瑰花固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒲公英、牡蛎、丝瓜、佛手、麦芽、紫苏籽、桔梗、薄荷、昆布、鸡内金、平卧菊三七、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经精选、干燥、粉碎、混合、灭菌，包装加工而成的海藻玫瑰花固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒲公英、牡蛎、丝瓜、佛手、麦芽、紫苏籽、桔梗、薄荷、昆布、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012年第8号）的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合 DB53/T 671 和卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

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	试验方法
性状	粉末状或小颗粒状	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味、无异臭。	
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	≤ 5.0	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
甲基汞，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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 中的平板计数法
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（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：*该项指标严于食品安全国家标准规定。

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 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2762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GB 2763的规定。

3 检验

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

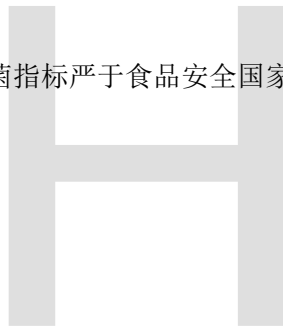
H N

Q B

编制说明

海藻玫瑰花固体饮料以蒲公英、牡蛎、丝瓜、佛手、麦芽、紫苏籽、桔梗、薄荷、昆布、鸡内金、平卧菊三七、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经精选、干燥、粉碎、混合、灭菌，包装加工而成的海藻玫瑰花固体饮料。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提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。



河南滋景堂生物科技有限公司

