



411725S-2018



河南省神州神药业有限公司企业标准

Q/HSZS 0086S-2018

薏米桑椹固体饮品

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

河南省神州神药业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南省神州神药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省神州神药业有限公司。

本标准主要起草人：张瑞。

H N

Q B

薏米桑椹固体饮品

1 范围

本标准规定了薏米桑椹固体饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以薏米仁（又名薏苡仁）、山楂、荷叶、罗汉果、莱菔子、广藿香、甘草、火麻仁、黑芝麻、桑椹、玉竹、桃仁、紫苏籽、芦根为原料，经水煮提取、浓缩成浸膏后，加入玉米淀粉、木糖醇、低聚果糖、乳糖，经混合、制粒、烘干、内外包装加工而成的薏米桑椹固体饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 薏米仁（又名薏苡仁）、山楂、荷叶、罗汉果、莱菔子、广藿香、甘草、火麻仁、黑芝麻、桑椹、玉竹、桃仁、紫苏籽、芦根应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.7 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	颗粒	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅棕色	
气、滋味	原料特有的气味和滋味，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：^a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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 ^b 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	≤	30			GB 4789. 15

注：^b 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以薏米仁（又名薏苡仁）、山楂、荷叶、罗汉果、莱菔子、广藿香、甘草、火麻仁、黑芝麻、桑椹、玉竹、桃仁、紫苏籽、芦根为原料，经水煮提取、浓缩成浸膏后，加入玉米淀粉、木糖醇、低聚果糖、乳糖，经混合、制粒、烘干、内外包装加工而成的薏米桑椹固体饮品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求制订了本企业标准，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 GB 2762。

河南省神州神药业有限公司