



411786S-2018



郑州成信生物科技有限公司企业标准

Q/ZCS 0001S-2018

黄精枸杞固体饮料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

郑州成信生物科技有限公司 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。

本标准由郑州成信生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 齐明星。

H N

Q B

黄精枸杞固体饮料

1 范围

本标准规定了黄精枸杞固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄精、枸杞、人参（人工种植5年以下）、黑芝麻、桑葚、玉竹、酸枣仁、地龙蛋白为原料，经清洗、切片、水煮提取、过滤、浓缩、加入麦芽糊精、柠檬酸，经混合搅拌、制粒、干燥、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、枸杞、黑芝麻、桑葚、玉竹、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的有关规定。

2.1.2 地龙蛋白应符合卫计委【2009】第18号的规定。

2.1.3 人参应符合卫计委【2012】第17号公告的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 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	颗粒状	取3g试样于白色瓷盘上，自然光下，目测色泽、性状、杂质。另取3g温蒸馏水冲溶，嗅其气味，品其滋味应符合相应的规定。
色泽	棕色或浅棕色	
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	味微甜，具有产品应有的滋味	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定		

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	100	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
酵母, 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。

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 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761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

黄精枸杞固体饮料是以黄精、枸杞、人参（人工种植 5 年以下）、黑芝麻、桑葚、玉竹、酸枣仁、地龙蛋白为原料，经清洗、切片、水煮提取、过滤、浓缩、加入麦芽糊精、柠檬酸，经混合搅拌、制粒、干燥、包装而成的固体饮料。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州成信生物科技有限公司

H N

Q B