



412459S-2017



郑州正衡食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0006S-2017

蛹虫草百合固体饮料

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

郑州正衡食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由郑州正衡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许红义。

H N

Q B

蛹虫草百合固体饮料

1 范围

本标准规定了蛹虫草百合固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蛹虫草、百合、枸杞、黄精、大枣、黑豆经拣选、清洗、粉碎、水煮提取浓缩、过滤，加入阿胶、白砂糖、麦芽糊精经混合搅拌、制粒、干燥、包装而成的蛹虫草百合固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 百合、黄精、阿胶、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.7 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	均匀小颗粒状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用80℃左右蒸馏水溶剂稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	褐色	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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，%	≤ 5.0	GB 5009.3

灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19

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
*霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
*霉菌指标严于食品安全国家标准。

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

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以蛹虫草、百合、枸杞、黄精、大枣、黑豆经拣选、清洗、粉碎、水煮提取浓缩、过滤，加入阿胶、白砂糖、麦芽糊精经混合搅拌、制粒、干燥、包装而成的蛹虫草百合固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州正衡食品有限公司

2017年09月18日