



412548S-2017



南阳凤凰高科食品科技园有限公司企业标准

Q/NFS 0001S-2017

香菇蛹虫草饮料

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

南阳凤凰高科食品科技园有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳凤凰高科食品科技园有限公司提出并起草。

本标准起草人：王寿亮。

H N

Q B

香菇蛹虫草饮料

1 范围

本标准规定了香菇蛹虫草饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干香菇、蛹虫草、玉竹为原料，经水煮提取、过滤，加入蜂蜜、低聚果糖（蔗果型）、琼脂，经调配、均质、灌装、高温杀菌等工艺加工制成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 10 号）附件的要求。

2.1.2 玉竹应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 低聚果糖（蔗果型）应符合 GB/T 23528 的规定

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 琼脂应符合 GB 1886.239 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
色 泽	土褐色	取适量样品置于洁净干燥的玻璃器皿中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，鼻嗅口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
性 状	液体分散均匀，允许有沉淀	
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
pH 值	3.0- 5.0	GB 5009.237
相对密度, g/mL	1.0100 - 1.0600	GB 5009.2

总砷（以As计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/L ≤	0.2	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准.		

2.4 微生物指标

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
霉菌, CFU /mL ≤	20				GB4789.15
酵母, CFU /mL ≤	20				GB4789.15

a 采样方案应符合GB4789.1和GB/T4789.21的相关规定

2.5 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 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

香菇蛹虫草饮料是以干香菇、蛹虫草、玉竹为原料，经水煮提取、过滤，加入蜂蜜、低聚果糖（蔗糖型）、琼脂，经调配、均质、灌装、高温杀菌等工艺加工制成。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/T 10789《饮料通则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香菇蛹虫草饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

南阳凤凰高科食品科技园有限公司
2017年09月28日

H N
Q B