



412549S-2017



济源市恒欣生物科技有限公司企业标准

Q/JHS 0022S-2017

---

# 香菇山药人参枸杞固体饮料

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

---

济源市恒欣生物科技有限公司 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》编写。

本标准由济源市恒欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张本福。

H N

Q B

# 香菇山药人参枸杞固体饮料

## 1 范围

本标准规定了香菇山药人参枸杞固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、山药、冬瓜、大枣、干姜、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、龙眼肉、薏米为原料，经水煮提取、过滤浓缩，辅以牛磺酸、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、柠檬黄经配料、混合制粒、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、大枣、干姜、枸杞子、龙眼肉、薏米应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 香菇应符合GH/T 1013的规定。

2.1.3 冬瓜应符合NY/T 771的规定。

2.1.4 人参（人工种植五年以下）应符合国家卫生和计划生育委员会2012年第17号公告。

2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.8 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.9 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.10 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

2.1.12 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	均匀一致的颗粒	从样品中取出10-20克，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	淡棕黄色	
气味	香气适中纯正，具有相应品种应有的气味	
滋味	味酸甜，无异味	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
牛磺酸, g/kg	1.1-1.4	GB 5009.169
维生素C(抗坏血酸), mg/kg	1000-2250	GB 5009.86
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷, g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌(/25 g)	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
注 2: \*指标值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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

香菇山药人参枸杞固体饮料是以香菇、山药、冬瓜、大枣、干姜、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、龙眼肉、薏米为原料，经水煮提取、过滤浓缩，辅以牛磺酸、维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、柠檬黄经配料、混合制粒、包装而成。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 29602《固体饮料》、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。

本标准中霉菌的指标值（ $\leq 25\text{CFU/g}$ ）严于食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

H N

济源市恒欣生物科技有限公司

2017 年 09 月 27 日

Q B