



412361S-2017



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0049S-2017

沙棘阿胶固体饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南钐艺食品有限公司 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。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰

H N

Q B

沙棘阿胶固体饮料

1 范围

本标准规定了沙棘阿胶固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、阿胶、桃仁、薤白、玉竹、人参（人工种植，五年以下）、葛根、槐米、山楂、甘草、烟酸（维生素 B₃）、柠檬酸、麦芽糊精、甜菊糖苷为原料，以沙棘、阿胶、桃仁、薤白、玉竹、人参（人工种植 五年以下）、葛根、槐米、山楂、甘草经水煮提取、浓缩，添加烟酸（维生素 B₃）、柠檬酸、麦芽糊精、甜菊糖苷经混合、制粒、干燥、冷却包装加工而成的沙棘阿胶固体饮料。按 8 倍加水稀释饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 沙棘、阿胶、桃仁、薤白、玉竹、葛根、槐米、山楂、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.4 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.5 人参（人工种植，五年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第17号）的规定。

2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.7 烟酸（维生素B₃）应符合GB 14757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	颗粒状和粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，微甜，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	
蛋白质, g/100g	≥	5	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
烟酸, mg/kg		110-330	GB 5009.89
甜菊糖苷 (以甜菊醇计), g/kg	≤	1.6	SN/T 3854
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185

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) ≤	30				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 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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; 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

沙棘阿胶固体饮料是以沙棘、阿胶、桃仁、薤白、玉竹、人参（人工种植，五年以下）、葛根、槐米、山楂、甘草、烟酸（维生素 B₃）、柠檬酸、麦芽糊精、甜菊糖苷为原料，以沙棘、阿胶、桃仁、薤白、玉竹、人参（人工种植，五年以下）、葛根、槐米、山楂、甘草经水煮提取、浓缩，添加烟酸（维生素 B₃）、柠檬酸、麦芽糊精、甜菊糖苷经混合、制粒、干燥、冷却包装加工而成的沙棘阿胶固体饮料。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了沙棘阿胶固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

按 8 倍加水稀释饮用。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南钎艺食品有限公司

2017 年 09 月 1 日