



412665S-2017



河南省康福源中药生物科技有限公司企业标准

Q/HKZ 0005S-2017

怀菊花晶

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南省康福源中药生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省康福源中药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱国战、尹雪利。

怀菊花晶

1 范围

本标准规定了怀菊花晶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用以怀菊花、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、柠檬酸为原料，怀菊花经挑选、清洗、提取后加入葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、柠檬酸，经混合、制粒、包装等加工制成的怀菊花晶。

2 指标要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 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	指 标	检测方法
性 状	浅棕色	从样品中取出 1 袋，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光线下用肉眼观察色泽和性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅棕色	
气 味	具菊花应有的气味	
滋 味	味甜	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	6.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
溶解时间, S	≤	60	QB/T 3623 中的 6.3.3

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 (/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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌的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 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 中的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

怀菊花晶是以怀菊花、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、柠檬酸为原料，怀菊花经挑选、清洗、提取后加入葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、柠檬酸，经混合、制粒、包装等加工制成。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了怀菊花晶的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省康福源中药生物科技有限公司

2017年10月16日