



413151S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0025S-2017

红枣茶（固体饮料）

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

好想你健康食品股份有限公司 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0025S-2016。

本标准与 Q/HXN 0025S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件。

H X N

Q B

红枣茶（固体饮料）

1 范围

本标准规定了红枣茶（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。

本标准适用于以红枣、菊花、红茶为原料，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 红茶应符合 GB/T 13738 和 NY/T 780 的规定。

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

2.1.5 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	颗粒状	从样品中取出 1 袋（盒），置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的使用方法，与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	淡棕色	
气、滋味	具有红枣和菊花混合的气、滋味，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
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
溶解时间, s	≤	60	QB/T 3623
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

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

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

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、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、溶解时间、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

红枣茶（固体饮料）是以红枣、菊花、红茶为原料，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成。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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

H N

好想你健康股份有限公司

Q B