

注



412919S-2017



项城市百岁寿中药有限公司企业标准

Q/BSS 0001S-2017

人参山楂枸杞饮品

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

项城市百岁寿中药有限公司 发布

注

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写制定的。

本标准由项城市百岁寿中药有限公司提出。

本标准由项城市百岁寿中药有限公司起草。

本标准主要起草人：刘昱成。

H N

Q B

人参山楂枸杞饮品

1 范围

本标准规定了人参山楂枸杞饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以人参（人工种植 5 年以下）、山楂、茯苓、黄精、桑叶、桑椹子、荷叶、枸杞子、大枣、绿茶为主要原料，经过配料、加水蒸煮、过滤、添加山梨酸钾、低聚果糖、冰糖，经搅拌混合、包装等工艺加工而成的人参山楂枸杞饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。

2.1.6 山楂、茯苓、黄精、桑叶、桑椹子、荷叶、枸杞子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 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	检测方法
性状	均匀液体	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光下用嗅觉鉴别气味，口尝鉴别其滋味，并观察性状、色泽、杂质。
色泽	黄褐色	
滋味及气味	具有该产品特有的风味，滋味清甜爽口，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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	检测方法
pH 值	6.0~7.4	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
可溶性固形物，%	≥ 0.6	GB/T 12143
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
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	采样方案及限量	检测方法
-----	---------	------

注

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	10 000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注 1:样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 2762。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号和 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

人参山楂枸杞饮品是以人参（人工种植 5 年以下）、山楂、茯苓、黄精、桑叶、桑椹子、荷叶、枸杞子、大枣、绿茶为主要原料，经过配料、加水蒸煮、过滤、添加山梨酸钾、低聚果糖、冰糖，经搅拌混合、包装等工艺加工而成的人参山楂枸杞饮品。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》，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

项城市百岁寿中药有限公司

H N

Q B