



411346S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0043S-2017

香椽莲子固体饮料

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭言录、薛海领。

H N

Q B

香橼莲子固体饮料

1 范围

本标准规定了香橼莲子固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以莲子、香橼、桃仁、桑葚、益智仁、龙眼肉、山药、丁香、百合、枸杞子、佛手、人参（人工种植,五年以下）、酸枣仁、覆盆子、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松花粉、麦芽糊精、木糖醇为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 莲子、香橼、桃仁、桑葚、益智仁、龙眼肉、山药、丁香、百合、枸杞子、佛手、酸枣仁、覆盆子、阿胶应符合《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 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.4 松花粉应符合GB 31636的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合DBS 53/025的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 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	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，用肉眼观察其色泽，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	棕黄色至褐色	
气、滋味	具有本品特有的气味，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
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

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	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
* 霉菌 (CFU/g) ≤	25				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1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;
 注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
 注*: 霉菌总数的指标严于国家指标。

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食品企业通用卫生规范的规定。

2.7 其他卫生要求

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。

编制说明

香橼莲子固体饮料是以莲子、香橼、桃仁、桑葚、益智仁、龙眼肉、山药、丁香、百合、枸杞子、佛手、人参（人工种植,五年以下）、酸枣仁、覆盆子、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松花粉、麦芽糊精、木糖醇为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。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。

本标准内容规定了香橼莲子固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌的指标严于国家指标GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

郑州林诺实业有限公司

2017年05月19日