



411350S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0041S-2017

百合桔梗固体饮料

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

百合桔梗固体饮料

1 范围

本标准规定了百合桔梗固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以百合、桔梗、黄精、莱菔子、黄芥子、紫苏子、罗汉果、紫苏、鱼腥草、肉桂、甘草、杏仁、阿胶、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 百合、桔梗、黄精、莱菔子、黄芥子、紫苏子、罗汉果、紫苏、鱼腥草、肉桂、甘草、杏仁、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 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

百合桔梗固体饮料是以百合、桔梗、黄精、莱菔子、黄芥子、紫苏子、罗汉果、紫苏、鱼腥草、肉桂、甘草、杏仁、阿胶、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。

本标准内容规定了百合桔梗固体饮料的要求、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