



411361S-2017



焦作市禄满园食品有限公司企业标准

Q/JLS 0004S-2017

---

# 怀姜茶（固体饮料）

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

---

焦作市禄满园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作指导导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由焦作市禄满园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军雷。

H N

Q B

# 怀姜茶（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了怀姜茶（固体饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以怀生姜、红糖、白糖、冰糖、黑糖为原料，怀生姜经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁，加入怀山药、怀菊花（熬制液），熬制，干燥、包装而成的怀姜茶（固体饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 怀生姜应符合 GB/T 30383 和 DB41/T1284、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 红糖应符合 QB/T4561 和 GB13104 的规定。

2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T1173 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.6 怀菊花应符合 GB/T20353 的规定。

2.1.7 怀山药应符合 GB/T20351 的规定。

2.1.8 黑糖应符合 QB/T4567 和 GB13104 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 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅棕色或棕褐色	
气、滋味	味甜，具有原料特有的气、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	≤	7.0	GB5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g )	≤	50			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 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。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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

怀姜茶（固体饮料）是以怀生姜、红糖、白糖、冰糖、黑糖为原料，怀生姜经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁，加入怀山药、怀菊花（熬制液），熬制，干燥、包装而成的怀姜茶（固体饮料）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市禄满园食品有限公司

2017年05月23日

QHNB