



411638S-2017



河南豫博药业科技有限公司企业标准

Q/HYBY 0001S-2017

---

# 酸枣仁龙眼肉固体饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

河南豫博药业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南豫博药业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭绍波，史亚芳。

H N

Q B

# 酸枣仁龙眼肉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了酸枣仁龙眼肉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将酸枣仁、龙眼肉、茯苓、菊花经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，加入白砂糖、麦芽糊精混合、制粒、包装而成的酸枣仁龙眼肉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酸枣仁、龙眼肉、茯苓、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	颗粒状	取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	棕黄色	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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) ≤	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
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 编制说明

酸枣仁龙眼肉固体饮料将酸枣仁、龙眼肉、茯苓、菊花经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，加入白砂糖、麦芽糊精混合、制粒、包装而成的酸枣仁龙眼肉固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国药典》2015 年版一部，参照《食品安全国家标准 饮料》制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

H N

河南豫博药业科技有限公司

2017 年 06 月 07 日

Q B