



411819S-2017



南阳市西丽兰生物工程有限责任公司企业标准

Q/NXSG 0031S-2017

山楂三仁固体饮料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

南阳市西丽兰生物工程有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由南阳市西丽兰生物工程有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李明增。

H N

Q B

山楂三仁固体饮料

1 范围

本标准规定了山楂三仁固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂、桃仁、砂仁、酸枣仁、蛹虫草、代代花、佛手、丁香、栀子、香橼为原料，上述原料经拣选、清洗、粉碎、水煮提取、浓缩，加入白砂糖，经混合、制粒、干燥、冷却、分装、包装而成的山楂三仁固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、桃仁、砂仁、酸枣仁、代代花、佛手、丁香、栀子、香橼应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 蛹虫草卫生部公告（2014年第10号）的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	试验方法
性 状	颗粒状	从样品中取出山楂三仁固体饮料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	深棕色	
气 味	具有原料物质特有的气味，无异味	
滋 味	具有原料物质特有的滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.5	GB 5009.4
溶解时限, s	≤ 40	见备注 a

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.17
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 溶解时限检验方法：取样品 25g（精致至 0.1g）混合均匀的被测样品于 500ml 烧杯中，加入 250ml 冷开水（10℃），搅拌，计算从加入冷开水到完全溶解的时间（s）			

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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
*霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101					
a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品安全国家标准食品 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家规定执行。

编制说明

山楂三仁固体饮料以山楂、桃仁、砂仁、酸枣仁、蛹虫草、代代花、佛手、丁香、栀子、香橼为原料，上述原料经拣选、清洗、粉碎、水煮提取、浓缩，加入白砂糖，经混合、制粒、干燥、冷却、分装、包装而成。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了山楂三仁固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳市西丽兰生物工程有限责任公司

2017年7月12日