



411834S-2017



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0001S-2017

阿胶雪莲培养物固体饮料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南宛北药业有限公司 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。

本标准由河南宛北药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪国

H N

Q B

阿胶雪莲培养物固体饮料

1 范围

本标准规定了阿胶雪莲培养物固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以阿胶、雪莲培养物、大枣、干姜、桂圆、覆盆子、重瓣红玫瑰、枸杞、肉桂、人参（人工种植5年以下）为主要原料，选用大枣、干姜、桂圆、覆盆子、重瓣红玫瑰、枸杞、肉桂、人参（人工种植5年以下）经生活饮用水提取、浓缩，加入阿胶、雪莲培养物，加入黑糖、混合、制粒、烘干、灭菌、分装、包装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大枣、干姜、桂圆、覆盆子、重瓣红玫瑰、枸杞、肉桂、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 黑糖应符合GB 13104 和QB/T 4567 的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 人参（人工种植5年以下）应符合关于批准人参（人工种植5年以下）为新资源食品公告卫生部【2002】第17号公告的规定

2.1.5 雪莲培养物应符合关于批准雪莲培养物为新资源食品公告卫生部【2010】第9号公告的规定

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	从样品中取出阿胶雪莲固体饮料，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	棕色	
气 味	具有原料特有的气味，无异味	
滋 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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 8.0	GB 5009.5
总砷（以As计）,mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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
霉菌（CFU/g） ≤	50				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。					

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 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

阿胶雪莲固体饮料是以阿胶、雪莲培养物、大枣、干姜、桂圆、覆盆子、重瓣红玫瑰、枸杞、肉桂、人参（人工种植5年以下）为主要原料，选用大枣、干姜、桂圆、覆盆子、重瓣红玫瑰、枸杞、肉桂、人参（人工种植5年以下）经生活饮用水提取、浓缩，加入阿胶、雪莲培养物，加入黑糖、混合、制粒、烘干、灭菌、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GB2762的规定。

河南宛北药业有限公司

2017年07月17日