



411853S-2017



郑州佰灵饮品有限公司企业标准

Q/ZBY 0007S-2017

柠檬山楂泡腾片(固体饮料)

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

郑州佰灵饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州佰灵饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵金平。

H N

Q B

柠檬山楂泡腾片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了柠檬山楂泡腾片（固体饮料）的产品要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以柠檬、山楂、菊花、栀子为主要原料，经水煮提取、浓缩、过滤，加入维生素C、低聚木糖、山梨糖醇、葡萄糖、柠檬酸、碳酸氢钠、麦芽糊精、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯经混合、制粒、干燥、压片，包装加工而成的柠檬山楂泡腾片（固体饮料）。饮用时加一片（0.6g）加200ml水冲泡饮用。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.2 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.6 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.7 维生素C应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.11 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 2.1.12 栀子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.14 低聚木糖应符合QB/T 2984 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	片状	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及外观形态，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用80℃左右蒸馏水溶剂稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	淡黄色	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
溶解时间, s	≤ 60	QB/T 3623
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
维生素C, mg/kg	1000-2250	GB 5009.86
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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	100	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	20				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。					
*霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

2.7其他要求

食品添加剂限量应符合GB 2760的规定；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。

H N

Q B

编制说明

柠檬山楂泡腾片（固体饮料）是以柠檬、山楂、菊花、栀子为主要原料，经水煮提取、浓缩、过滤，加入维生素C、低聚木糖、山梨糖醇、葡萄糖、柠檬酸、碳酸氢钠、麦芽糊精、β-胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯经混合、制粒、干燥、压片，包装加工而成的柠檬山楂泡腾片（固体饮料）。

饮用时加一片（0.6g）加200mL水冲泡饮用。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和GB 7101的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

H N

郑州佰灵饮品有限公司

2017年06月22日

Q B