



411771S-2017



郑州傅桂堂生物技术有限公司企业标准

Q/ZFS 0002S-2017

---

# 黄精桑葚固体饮料

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

---

郑州傅桂堂生物技术有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由郑州傅桂堂生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草单位：郑州傅桂堂生物技术有限公司

本标准主要起草人：傅朝桂 齐明星。

H N

Q B

# 黄精桑葚固体饮料

## 1 范围

本标准规定了黄精桑葚固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准适用于以黄精、桑葚、黑芝麻、枸杞、玉竹、酸枣仁为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、加入麦芽糊精，经混合、制粒、干燥、整粒、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、桑葚、黑芝麻、枸杞、玉竹、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的有关规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 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	取3g试样于白色磁盘上，自然光下，目测色泽、性状、杂质。另取3g温蒸馏水冲溶，嗅其气味，品其滋味应符合相应的规定。
色泽	棕色或浅棕色	
气味	具有本品应有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	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	100	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
酵母, CFU /g	≤	25			GB 4789. 15

### 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 生产加工过程的卫生要求

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

## 编制说明

黄精桑葚固体饮料是以黄精、桑葚、黑芝麻、枸杞、玉竹、酸枣仁为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加入麦芽糊精，经混合、制粒、干燥、整粒、包装而成的固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州傅桂堂生物技术有限公司

2017年07月6日

H N  
Q B