



411796S-2017



郑州益受鑫食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0014S-2017

荷叶莲子固体饮料

2017-08-08 发布

2017-08-08 实施

郑州益受鑫食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由郑州益受鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：管现林、李志远。

H N

Q B

荷叶莲子固体饮料

1 范围

本标准规定了荷叶莲子固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以荷叶、莲子为主要原料，经清洗、粉碎、烘烤熟制后，添加生活饮用水、白砂糖、甜菊糖甙、柠檬酸，再经调配、混合、制粒、干燥、包装而成的荷叶莲子固体饮料。饮用时加 10 倍水冲调。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 荷叶应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.2 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 甜菊糖甙应符合 GB 8270 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	检验方法
性状	粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将 10g 试样放入盛有 150mL 沸水的烧杯中，用搅拌棒搅拌均匀后，观察其冲调性，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	橙色	
气味	有荷叶莲子固体饮料应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，味甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	冲调后易溶解，允许有少量团块	

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 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甜菊糖甙, g/kg	≤ 2.0	SN/T 3854

*该指标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 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				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 中第二法
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 中第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15

注:1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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。

3 检验

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

编制说明

荷叶莲子固体饮料以荷叶、莲子为主要原料，经清洗、粉碎、烘烤熟制后，添加生活饮用水、白砂糖、甜菊糖甙、柠檬酸，再经调配、混合、制粒、干燥、包装而成的荷叶莲子固体饮料。饮用时加 10 倍水冲调。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》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。

本标准规定了荷叶莲子固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州益受鑫食品有限公司
2017 年 07 月 06 日

H N
Q B