

1.1.1.1.1.3



河南鼎尊饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0003S-2017

---

# 葛根甘草饮料

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

---

河南鼎尊饮品有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由河南鼎尊饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓强。

H N

Q B

# 葛根甘草饮料

## 1 范围

本标准规定了葛根甘草饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以葛根、甘草、橘皮、砂仁为主要原料，经清洗、水煮提取、过滤、加入生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、苹果香精混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、封口、包装加工制成的葛根甘草饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 葛根、甘草、橘皮、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.4 苹果香精应符合 GB 30616 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	均匀液体	取100ml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性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
色泽	浅黄色，色泽均匀一致	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	味甜，具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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
可溶性固形物（20℃，折光法），g/100ml	≥ 1.0	GB/T 12143
pH	3.5-6.5	GB/T 5750
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16

<sup>a</sup> 锌（以 Zn 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
<sup>a</sup> 铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
<sup>a</sup> 铁（以 Fe 计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
<sup>a</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.90或GB 5009.13
注：a、仅适用于金属灌装的检测；锡仅限于采用镀锡薄板容器包装的检测。			

## 2.4 微生物指标

聚酯瓶、玻璃瓶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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/ ml	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/ ml	≤	10			
沙门氏菌, /25 ml	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ ml	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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 铝易开盖三片罐微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

## 3 检验

包装为聚酯瓶、玻璃瓶的出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群；包装为铝易开盖三片罐的出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、商业无菌的检测；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以葛根、甘草、橘皮、砂仁为主要原料，经清洗、水煮提取、过滤、加入生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、苹果香精混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、封口、包装加工制成的葛根甘草饮料。

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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南鼎尊饮品有限公司

2017年07月11日