



412124S-2017



永城开元生物科技有限公司企业标准

Q/YKS 0004S-2017

---

# 山楂决明子固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

---

永城开元生物科技有限公司 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。

本标准由永城开元生物科技有限公司提出。

本标准起草人：王继东。

H N

Q B

# 山楂决明子固体饮料

## 1 范围

本标准规定了山楂决明子固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以山楂、决明子为原料，经清洗、水煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、木糖醇，经调配、混合、制粒、干燥、包装而成山楂决明子固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 决明子应符合《中华人民共和国药典》2015版 第一部的规定。
- 2.1.5 山楂应符合 GH/T 1159 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	指标	试验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
性状	颗粒状	
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	检验法法
水分, g/100g	≤ 5.0	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	≤ 1.0	GB 5009.12
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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	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) $\leq$	25				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; *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 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 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

本标准适用于以山楂、决明子为原料，经清洗、水煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、木糖醇，经调配、混合、制粒、干燥、包装而成山楂决明子固体饮料。

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，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

永城开元生物科技有限公司

2017年08月10日

H N  
Q B