



413247S-2018



郑州美龄集生物科技有限公司企业标准

Q/ZMSK 0003S-2018

橘红橘皮固体饮料

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

郑州美龄集生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由郑州美龄集生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗玉朝。

H N

Q B

橘红橘皮固体饮料

1 范围

本标准规定了橘红橘皮固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以橘红、橘皮、罗汉果、昆布、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、荷叶、覆盆子、益智仁、桑葚、桃仁、山楂、茯苓、薏苡仁、肉桂、枸杞、沙棘为原料，经水煮、提取浓缩，加入或不加入麦芽糊精，经混合、制粒或不制粒、干燥、冷却、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 橘红、橘皮、罗汉果、昆布、代代花、荷叶、覆盆子、益智仁、桑葚、桃仁、山楂、茯苓、薏苡仁、肉桂、枸杞、沙棘应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.4 螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。

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

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	颗粒状或粉末状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	棕褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g* ≤	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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

橘红橘皮固体饮料是以橘红、橘皮、罗汉果、昆布、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、荷叶、覆盆子、益智仁、桑葚、桃仁、山楂、茯苓、薏苡仁、肉桂、枸杞、沙棘为原料，经水煮、提取浓缩，加入或不加入麦芽糊精，经混合、制粒或不制粒、干燥、冷却、包装而成的。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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州美龄集生物科技有限公司