



413303S-2018



河南利欣制药股份有限公司企业标准

Q/HLX 0003S-2018

核桃白果固体饮料

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

河南利欣制药股份有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南利欣制药股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛朝霞。

H N

Q B

核桃白果固体饮料

1 范围

本标准规定了核桃白果固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、白果、柿饼（去蒂去核）、小茴香、黑芝麻、红枣（去核）、甘草为主要原料，经清洗、烘干、粉碎后，加入芝麻油、白砂糖、麦芽糊精，经混合、制粒、包装加工而成的核桃白果固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白果、小茴香、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 柿饼应符合 DBS45/ 016 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 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	检验方法
性状	颗粒状	取适量试样置于白色烧杯中，在自然光下观察状态、色泽、杂质，嗅其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 10	GB 5009.4

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.50	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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
霉菌/（CFU/g）	≤	50			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。					

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

应符合 GB 14881 和 GB12695 的有关规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、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

本标准适用于以核桃仁、白果、柿饼（去蒂去核）、小茴香、黑芝麻、红枣（去核）、甘草为主要原料，经清洗、烘干、粉碎后，加入芝麻油、白砂糖、麦芽糊精，经混合、制粒、包装加工而成的核桃白果固体饮料。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/T 29602《固体饮料》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南利欣制药股份有限公司

Q B