



413109S-2018



河南滋景堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZJT 0013S-2018

阿胶龙眼肉固体饮料

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

河南滋景堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南滋景堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董永珂、熊世汉、张志豪。

H N

Q B

阿胶龙眼肉固体饮料

1 范围

本标准规定了阿胶龙眼肉固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以阿胶、龙眼肉、桃仁、枸杞子、甘草为原料，经精选、水煮提取、干燥，加入活性益生菌（干酪乳杆菌）、大豆蛋白肽（原料：大豆），经混合、制粒，包装加工而成的阿胶龙眼肉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 配料：阿胶、龙眼肉、桃仁、枸杞子、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 活性益生菌（干酪乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.3 大豆蛋白肽应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.4 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	粉末状或小颗粒状	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	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

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法
乳酸菌, CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35
*霉菌, CFU/g	≤	25			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;					
注 2: *该项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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规

定执行。

H N

Q B

编制说明

阿胶龙眼肉固体饮料是以阿胶、龙眼肉、桃仁、枸杞子、甘草为原料，经精选、水煮提取、干燥，加入活性益生菌（干酪乳杆菌）、大豆蛋白肽（原料：大豆），经混合、制粒，包装加工而成的阿胶龙眼肉固体饮料。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 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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南滋景堂生物科技有限公司

H N

Q B