



413419S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0065S-2018

肉桂葛根固体饮料

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 刘凯。

H N

Q B

肉桂葛根固体饮料

1 范围

本标准规定了肉桂葛根固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以肉桂、葛根、桑叶、桑椹、山药粉、玉米须为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玉米淀粉，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的肉桂葛根固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 肉桂、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部规定。

2.1.2 葛根应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.6 玉米须应符合卫生部《关于玉米须有关问题的批复(卫监督函〔2012〕306号)》的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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，无结块 | 取10g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，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味 | |
| 杂质 | 冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, % | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ 7.0 | 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 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.1 | GB/T 5009.19 |

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 (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 |
| 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |
| *霉菌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 12695和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、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

本标准适用于以肉桂、葛根、桑叶、桑椹、山药粉、玉米须为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玉米淀粉，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的肉桂葛根固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B