



413472S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0063S-2018

# 冰糖大蒜饮料

2018-11-20 发布

2018-11-20 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: 黄佳骏。

H N

Q B

# 冰糖大蒜饮料

## 1 范围

本标准规定了冰糖大蒜饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冰糖、大蒜（粉碎）、陈醋为主要原料，经水煮、熬制后，冷却、灌装、包装加工而成的冰糖大蒜饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 冰糖应符合GB 13104和GB/T 35883的规定。

2.1.2 大蒜应符合GB/T 21002的规定。

2.1.3 陈醋应符合GB 2719和GB/T 19777的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合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	状态均匀的液体	从样品中取出一瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
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，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	≤ 50.0	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 30.0	GB 5009.8

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
*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的规定。

表3 微生物限量

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 (平板计数法)
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			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。

## 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

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、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。

## 编制说明

本标准适用于以冰糖、大蒜（粉碎）、陈醋为主要原料，经水煮、熬制后，冷却、灌装、包装加工而成的冰糖大蒜饮料。

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《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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B