



413479S-2018



河南钡艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0097S-2018

人参茯苓固体饮料

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

河南钡艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢会芳、杨杰。

H N

Q B

人参茯苓固体饮料

1 范围

本标准规定了人参茯苓固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、茯苓、黑桑葚、黄精、桃仁、山楂、黑豆、黑糯米、黑枣、黑米、麦芽糊精、魔芋膳食纤维、无蔗糖甜味改良剂（山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精）、柠檬酸、二氧化硅为原料，将人参（人工种植五年以下）、茯苓、黑桑葚、黄精、桃仁、山楂用水煎法提取浓缩成提取液，将黑豆（提取物）、黑糯米（提取物）、黑枣（提取物）、黑米（提取物）、麦芽糊精、魔芋纤维素、无蔗糖甜味改良剂（山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精）、柠檬酸、二氧化硅混合均匀制成混合粉，再将混合粉与提取液沸腾雾化干燥制粒，经整料、包装而制成的人参茯苓固体饮料（按 8 倍稀释饮用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、黑桑葚、黄精、桃仁、山楂、黑豆、黑枣应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋膳食纤维应符合 DBS 42/007 的规定。

2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.9 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。

2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.11 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 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，允许有少量粉末	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 1.5	GB 22255
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	\leq	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p>					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、茯苓、黑桑葚、黄精、桃仁、山楂、黑豆、黑糯米、黑枣、黑米、麦芽糊精、魔芋膳食纤维、无蔗糖甜味改良剂（山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精）、柠檬酸、二氧化硅为原料，将人参（人工种植五年以下）、茯苓、黑桑葚、黄精、桃仁、山楂用水煎法提取浓缩成提取液，将黑豆（提取物）、黑糯米（提取物）、黑枣（提取物）、黑米（提取物）、麦芽糊精、魔芋纤维素、无蔗糖甜味改良剂（山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精）、柠檬酸、二氧化硅混合均匀制成混合粉，再将混合粉与提取液沸腾雾化干燥制粒，经整料、包装而制成的人参茯苓固体饮料（按 8 倍稀释饮用）。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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南钎艺食品有限公司

QB