



412021S-2017



洛阳妙法莲花养生堂有限公司企业标准

Q/LYMF 0002S-2017

---

# 菊花枸杞冰糖饮料

2017-8-28 发布

2017-8-28 实施

---

洛阳妙法莲花养生堂有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳妙法莲花养生堂有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳妙法莲花养生堂有限公司。

本标准主要起草人：张进良

H N

Q B

# 菊花枸杞冰糖饮料

## 1 范围

本标准规定了菊花枸杞冰糖饮料的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于由菊花、枸杞、红枣，经过加水煎煮两次，合并其水煎液，再加入冰糖调配、灌装、杀菌、包装加工而成的菊花枸杞冰糖饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花、枸杞、红枣应符合 2015 年版《中华人民共和国药典》第一部的要求规定。

2.1.2 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出菊花枸杞冰糖饮料一罐，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	棕褐色	
气味	具有原料物质固有的气味，无异味	
滋味	酸甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许原料物质有少许沉淀	

### 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	检测方法
pH 值	4.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物, %	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
六六六, mg/L	≤ 0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤ 0.02	GB/T 5009.19
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	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; * 该项指标值严于食品安全国家标准。					

### 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

生产过程应符合 GB 14881 的有关规定

### 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数的测定、大肠菌群计数检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于由菊花、枸杞、红枣，经过加水煎煮两次，合并其水煎液，再加入冰糖调配、灌装、杀菌、包装加工而成的菊花枸杞冰糖饮料。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》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762，霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

H N

洛阳妙法莲花养生堂有限公司

2017年07月24日

Q B