



410203S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0058S-2018

桃仁甘草复配蜂蜜制品

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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： 杨杰

H N

Q B

桃仁甘草复配蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了桃仁甘草复配蜂蜜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桃仁、甘草、大枣、山药片、枸杞、蜂蜜为原料，将桃仁、甘草、大枣、山药片、枸杞经漂洗、烘干、粉碎，添加蜂蜜，经混合、包装加工而成蜂蜜占比 $\geq 45\%$ 的桃仁甘草复配蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甘草、大枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.3 山药片应符合DBS41/ 009的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.5 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	半固体	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 10	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*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	指 标 ^a	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母菌, CFU/g	≤ 200	GB 14963
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

桃仁甘草复配蜂蜜制品是以桃仁、甘草、大枣、山药片、枸杞、蜂蜜为原料，将桃仁、甘草、大枣、山药片、枸杞经漂洗、烘干、粉碎，添加蜂蜜，经混合、包装加工而成蜂蜜占比 $\geq 45\%$ 的桃仁甘草复配蜂蜜制品。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 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了桃仁甘草复配蜂蜜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南钎艺食品有限公司

Q B