



413557S-2018



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0005S-2018

植物饮品（浓浆类）

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

博爱县喜家家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出。

本标准起草单位：博爱县喜家家食品有限公司。

本标准主要起草人：李文超、刘婉婉、杜芳芳、卢永报、何芳、李艳梅、田时川、史明明。

H N

Q B

植物饮品（浓浆类）

1 范围

本标准规定了植物饮品（浓浆类）的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生姜（清洗、粉碎）、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、枳椇子、菊苣、丁香(粉碎)、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁、小麦、小米、燕麦、蜂蜜、柠檬、雪梨、冰糖、桂皮（粉碎）、亚麻籽、葵花籽、红糖、白砂糖、木瓜、青果、冬瓜、桂花、化橘红、人参(人工种植，五年以下)、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加中的多种为原料，经挑选、混合、水煮、熬制、冷却、包装等工艺制得的植物饮品（浓浆类）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、丁香、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、菊苣、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的相应规定。
- 2.1.2 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 小麦、小米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 雪梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.13 木瓜、青果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.14 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.15 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.16 化橘红应符合 DB44/T 615 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年 第13号)的规定。
- 2.1.19 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年第3号)的规定。
- 2.1.20 玫瑰茄应符合卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004年第17号)的规定。

- 2.1.21 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复(卫督函(2012)306号)的规定。
- 2.1.22 雪莲培养物应符合卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)的规定。
- 2.1.23 丹凤牡丹花应符合卫生部关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)的规定。
- 2.1.24 小麦苗应符合《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》(卫监督函(2013)17号)的规定。
- 2.1.25 短梗五加应符合卫生部公告(2008年12号)关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告的规定。
- 2.1.26 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	呈均匀的膏状	从样品中取出适量,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	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋味与气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0 (仅限于以坚果及籽类、谷物类为原料制成的产品)	GB 5009.22
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20 (仅限于以山楂为原料制成的产品)	GB 5009.185

* 该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
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
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生姜（清洗、粉碎）、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、枳椇子、菊苣、丁香(粉碎)、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁、小麦、小米、燕麦、蜂蜜、柠檬、雪梨、冰糖、桂皮（粉碎）、亚麻籽、葵花籽、红糖、白砂糖、木瓜、青果、冬瓜、桂花、化橘红、人参(人工种植，五年以下)、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加中的多种为原料，经挑选、混合、水煮、熬制、冷却、包装等工艺制得的植物饮品（浓浆类）。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县喜家家食品有限公司