



413350S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0096S-2018

---

# 桃仁阿胶固体饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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。

本标准由河南轩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

# 桃仁阿胶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了桃仁阿胶固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、桃仁、阿胶、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、葛根、薤白、山楂、山药、槐花、玉竹、麦芽糊精、藕粉、烟酸、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬氨酸钙为原料，将沙棘、桃仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、葛根、薤白、山楂、山药、槐花、枸杞子、玉竹经水煮提取制成提取液，将阿胶、麦芽糊精、藕粉、烟酸、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬氨酸钙粉碎混合制成混合粉，再将混合粉与提取液喷粉干燥制成颗粒，经整料、包装而制成的桃仁阿胶固体饮料（按 8 倍稀释）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 桃仁、山楂、薤白、葛根、山药、槐花、枸杞子、玉竹、沙棘、阿胶应符合《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 烟酸应符合 GB14757 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.6 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.7 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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
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	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
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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	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
烟酸, mg/kg	110~330	GB 5009.89
钙 (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
甜菊糖苷, g/kg	≤ 0.8	DBS22/007
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	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

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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以沙棘、桃仁、阿胶、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、葛根、薤白、山楂、山药、槐花、玉竹、麦芽糊精、藕粉、烟酸、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬氨酸钙为原料，将沙棘、桃仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞子、葛根、薤白、山楂、山药、槐花、枸杞子、玉竹经水煮提取制成提取液，将阿胶、麦芽糊精、藕粉、烟酸、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬氨酸钙粉碎混合制成混合粉，再将混合粉与提取液喷粉干燥制成颗粒，经整料、包装而制成的桃仁阿胶固体饮料（按 8 倍稀释）。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。

河南轩艺食品有限公司

H N  
Q B