



413672S-2018



汝州市华瑞多肽生物科技有限公司企业标准

Q/RHRD 0004S-2018

# 黄精枸杞固体饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

汝州市华瑞多肽生物科技有限公司 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》编写。

本标准由汝州市华瑞多肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑相国。

H N

Q B

# 黄精枸杞固体饮料

## 1 范围

本标准规定了黄精枸杞固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄精、枸杞子、覆盆子、广东虫草子实体、玛咖粉为原料，将黄精、枸杞子、覆盆子、广东虫草子实体水煮提取、过滤、浓缩，与玛咖粉混匀、烘干、粉碎，经混合、装袋、包装而成的黄精枸杞固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、枸杞子、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年 第1号）的规定。

2.1.4 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	粉末状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 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 <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 ≤	25				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 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

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。

## 编制说明

本标准适用于以黄精、枸杞子、覆盆子、广东虫草子实体、玛咖粉为原料，将黄精、枸杞子、覆盆子、广东虫草子实体水煮提取、过滤、浓缩，与玛咖粉混匀、烘干、粉碎，经混合、装袋、包装而成的黄精枸杞固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的相关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市华瑞多肽生物科技有限公司

H N

Q B