



413676S-2018



汝州市华瑞多肽生物科技有限公司企业标准

Q/RHRD 0014S-2018

芦荟阿胶固体饮料

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

芦荟阿胶固体饮料

1 范围

本标准规定了芦荟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。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶、阿胶、薏苡仁、丹凤牡丹花、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，将薏苡仁、丹凤牡丹花、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取、过滤、浓缩，加入阿胶（热熔）、库拉索芦荟凝胶混匀，烘干、粉碎，经混合、装袋、包装而成的芦荟阿胶固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 薏苡仁、木瓜、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 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《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。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生计生委《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。

2.1.4 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2018年第12号）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	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 ^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
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

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶、阿胶、薏苡仁、丹凤牡丹花、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，将薏苡仁、丹凤牡丹花、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取、过滤、浓缩，加入阿胶（热熔）、库拉索芦荟凝胶混匀，烘干、粉碎，经混合、装袋、包装而成的芦荟阿胶固体饮料。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