



413680S-2018



汝州市华瑞多肽生物科技有限公司企业标准

Q/RHRD 0009S-2018

酸枣仁茯苓固体饮料

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

酸枣仁茯苓固体饮料

1 范围

本标准规定了酸枣仁茯苓固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸枣仁、茯苓、枸杞子、槐米为原料，经水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，混合、装袋、包装而成的酸枣仁茯苓固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸枣仁、茯苓、枸杞子、槐米应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 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

本标准适用于以酸枣仁、茯苓、枸杞子、槐米为原料，经水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，混合、装袋、包装而成的酸枣仁茯苓固体饮料。

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。

H N

汝州市华瑞多肽生物科技有限公司

Q B