413790S-2018

河南万仁药业有限公司企业标准

Q/HWRY 0006S-2018

山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料

2018-12-18 发布　　2018-12-18 实施

河南万仁药业有限公司 发布

前　　言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南万仁药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南万仁药业有限公司。

本标准主要起草人：何汉德、何燕、李向阳。

H N
Q B

山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料

1 范围

本标准规定了山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、浓缩，加入低聚果糖，进行调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料。本产品为浓浆饮料，饮用时加水稀释饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、麦芽应符合《中华人民共和国药典》 2015 年版 一部规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 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	粘稠液体，久置允许有少量原料物质析出	从样品中取出本品 50mL，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	黄色	
气、滋味	具有本品特有香气，味甜，柔和清爽，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
pH 值	3.0～6.5	GB 5009.237
相对密度（20℃/20℃）	1.20～1.40	GB 5009.2
总砷（以 As 计），mg/kg　≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg　≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg　≤	20	GB 5009.185
*严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	102	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	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　≤	20				GB 4789.15
酵母,CFU/g　≤	20				GB 4789.15
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

2.5 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、净含量及允许短缺量、pH 值、相对密度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN Q-B

编制说明

山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料是以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、浓缩，加入低聚果糖，进行调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料。本产品为浓浆饮料，饮用时加水稀释饮用。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》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南万仁药业有限公司

H N
Q B