



413851S-2018



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0051S-2018

茯苓山药固体饮料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

开封宝天健生物科技有限公司 发布

前言

本标准文本按 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。

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟。

H N

Q B

茯苓山药固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓山药固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茯苓（熟制）、山药、白扁豆（熟制）、甘草、山楂、麦芽、佛手、香橼、橘皮、薏苡仁（熟制）、砂仁（熟制）、紫苏、草果为主要原料，经挑拣、粉碎，并添加木糖醇、麦芽糊精、食用玉米淀粉，经混合、制粒、干燥、包装，加工而成的茯苓山药固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 茯苓、山药、白扁豆、甘草、山楂、麦芽、佛手、香橼、橘皮、薏苡仁、砂仁、紫苏、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	干燥粉末、无结块	
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	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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	1000	50000	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB4789.15
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 污染物限量

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

茯苓山药固体饮料是以茯苓（熟制）、山药、白扁豆（熟制）、甘草、山楂、麦芽、佛手、香橼、橘皮、薏苡仁（熟制）、砂仁（熟制）、紫苏、草果为主要原料，经挑拣、粉碎，并添加木糖醇、麦芽糊精、食用玉米淀粉，经混合、制粒、干燥、包装，加工而成的茯苓山药固体饮料。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》制订本企业标准，其中部分指标严于食品安全国家标准规定。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101。

本品食用方法：加 6~8 倍温开水冲调后饮用。

H N

开封宝天健生物科技有限公司

Q B