



411544S-2018



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0008S-2018

---

# 桑葚蔓越莓玫瑰阿胶固体饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

郑州德清堂医药科技有限公司 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。

附录 A 为本标准规定性文件。

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：程德清。

H N

Q B

# 桑葚蔓越莓玫瑰阿胶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了桑葚蔓越莓玫瑰阿胶固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、重瓣红玫瑰（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、酸枣仁（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、桑葚（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、茯苓（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、蔓越莓粉、阿胶、菊粉、低聚果糖、麦芽糊精为原料，添加姜油、甜菊糖苷，经配料、混合、包装而成的固体饮料。添加 20 倍水后，冲饮。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生姜、茯苓、酸枣仁、桑葚、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合关于批准 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。

2.1.5 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.6 姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.7 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。

2.1.8 蔓越莓粉应符合附录 A 的规定。

2.1.9 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	检测方法
性 状	粉末状	样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝
色 泽	具有产品应有的颜色	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	其滋味。
-----	-----------	------

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 4.0	SN/T 3854
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
样品的采集和处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

### 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 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群测定的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A  
(规范性附录)  
原料质量标准

A.1 蔓越莓粉的质量要求

A.1.1 感官要求：

感官要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	指 标
色泽	紫色
形态	粉末状，无结块
滋气味	蔓越莓特有的气味、滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.1.2 理化指标：

理化指标应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 7
原花青素，mg/100g	≥ 100
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5

A.1.3 微生物限量：

微生物限量应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
霉菌，CFU/g	≤ 25
酵母，CFU/g	≤ 25
致病菌	不得检出

## 编制说明

本标准适用于以生姜（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、重瓣红玫瑰（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、酸枣仁（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、桑葚（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、茯苓（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、蔓越莓粉、阿胶、菊粉、低聚果糖、麦芽糊精为原料，添加姜油、甜菊糖苷，经配料、混合、包装而成的固体饮料。添加 20 倍水后，冲饮。

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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

郑州德清堂医药科技有限公司

Q B