



411562S-2018



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0001S-2018

复合红糖固体饮料

2018-05-30 发布

2018-05-30 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

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》编写。
本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李海青。

H N

Q B

复合红糖固体饮料

1 范围

本标准规定了复合红糖固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加脱水姜片（粉碎）、干制红枣（粉碎）、阿胶（粉碎）、山药（粉碎）、枸杞（粉碎）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装工艺而成的复合红糖固体饮料。

2 分类

按原料不同分为：阿胶红糖固体饮料、大枣红糖固体饮料、姜粉红糖固体饮料、枸杞红糖固体饮料、山药红糖固体饮料、姜枣红糖固体饮料、枣粉红糖固体饮料、老姜红糖固体饮料。

2.1 阿胶红糖固体饮料：以红糖为原料，添加阿胶（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.2 大枣红糖固体饮料：以红糖为原料，添加干制红枣（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.3 姜粉红糖固体饮料：以红糖为原料，添加脱水姜片（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.4 枸杞红糖固体饮料：以红糖为原料，添加枸杞（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.5 山药红糖固体饮料：以红糖为原料，添加山药（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.6 枣姜红糖固体饮料：以红糖为原料，添加干制红枣（粉碎）、脱水姜片（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.7 枣粉红糖固体饮料：以红糖为原料，添加干制红枣（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

2.8 老姜红糖固体饮料：以红糖为原料，添加脱水姜片（粉碎），经配料、混合、搅拌、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

3.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.3 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.4 枸杞、山药、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.2 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	试验方法
性 状	粉末状	从样品中取出一袋，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	棕红色	
气 味	具有该产品应有气味，无异味	
滋 味	甜味及具有原料物质混合滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	试验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3

灰分, %	≤	3.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), %	≥	85.0	GB 5009.8
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
备注: *严于食品安全国家标准 GB 2762.			

3.4 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 ^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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				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 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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。					

3.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 生物指标

项目	指标	试验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

3.6 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。

3.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红糖为主要原料，添加脱水姜片（粉碎）、干制红枣（粉碎）、阿胶（粉碎）、山药（粉碎）、枸杞（粉碎）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装工艺而成的复合红糖固体饮料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市凯龙食品有限公司

H N

Q B