



411598S-2018



新野县长生康生物科技有限公司企业标准

Q/XCSK 0022S-2018

紫苏籽茯苓植物饮料

2018-06-01 发布

2018-06-01 实施

新野县长生康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新野县长生康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽坤。

H N

Q B

紫苏籽茯苓植物饮料

1 范围

本标准规定了紫苏籽茯苓植物饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以紫苏籽、莲子、覆盆子、黄芥子、茯苓、阿胶、薏苡仁、芡实、赤小豆、猴头菇、山药、佛手、山楂、桔红、鸡内金、马齿苋、蜂蜜、水为原料，紫苏籽、莲子、覆盆子、黄芥子、茯苓、薏苡仁、芡实、赤小豆、猴头菇、山药、佛手、山楂、桔红、鸡内金、马齿苋经水煮提取二次，合并提取液，过滤，加入融化过的阿胶膏，浓缩至浸膏，再加入蜂蜜，加热搅拌均匀、冷却、灌装而成的紫苏籽茯苓植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫苏籽、莲子、覆盆子、黄芥子、茯苓、阿胶、薏苡仁、芡实、赤小豆、猴头菇、山药、佛手、山楂、桔红、鸡内金、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 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	试验方法
性 状	浑浊状液体、浊度适宜	从样品中取出 1 瓶，将其倒入无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，味微甜，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
可溶性固形物(20℃,折光计法)/%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	4.5~7.5	GB/T 5750.4

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU /mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU /mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU /mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
*霉菌，CFU /mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU /mL ≤	15				GB 4789.15
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101					
a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定					

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范的规定。

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、可溶性固形物、pH 值、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

紫苏籽茯苓植物饮料以紫苏籽、莲子、覆盆子、黄芥子、茯苓、阿胶、薏苡仁、芡实、赤小豆、猴头菇、山药、佛手、山楂、桔红、鸡内金、马齿苋、蜂蜜、水为原料，紫苏籽、莲子、覆盆子、黄芥子、茯苓、薏苡仁、芡实、赤小豆、猴头菇、山药、佛手、山楂、桔红、鸡内金、马齿苋经水煮提取二次，合并提取液，过滤，加入融化过的阿胶膏，浓缩至浸膏，再加入蜂蜜，加热搅拌均匀、冷却、灌装而成。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》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了紫苏籽茯苓植物饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新野县长生康生物科技有限公司