



411707S-2018



安阳诺金体悟生物科技有限公司企业标准

Q/ANJT 0009S-2018

---

# 百合黄精饮料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

安阳诺金体悟生物科技有限公司 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。

本标准由安阳诺金体悟生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋群先。

H N

Q B

# 百合黄精饮料

## 1 范围

本标准规定了百合黄精饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以百合、黄精、葛根、白芷、山楂、桃仁、龙眼肉、冬瓜、烟酸、甜菊糖苷为原料，将百合、黄精、葛根、白芷、山楂、桃仁、龙眼肉、冬瓜清洗、水煮、过滤，与烟酸、甜菊糖苷调配、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的百合黄精饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 百合、黄精、葛根、白芷、山楂、桃仁、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.4 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.5 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、并嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	棕红色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料物质固有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2

项 目	指 标	检验方法
pH 值	4.0~7.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
烟酸，mg/kg		3~18	GB 5009.89
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
\* 该项指标值严于食品安全国家标准。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数的测定、大肠菌群计数检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

百合黄精饮料是以百合、黄精、葛根、白芷、山楂、桃仁、龙眼肉、冬瓜、烟酸、甜菊糖苷为原料，将百合、黄精、葛根、白芷、山楂、桃仁、龙眼肉、冬瓜清洗、水煮、过滤，与烟酸、甜菊糖苷调配、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的百合黄精饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳诺金体悟生物科技有限公司

QHNB