



411808S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0091S-2018

---

# 玛咖黑桑椹复配固体饮料

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

# 玛咖黑桑椹复配固体饮料

## 1 范围

本标准规定了玛咖黑桑椹复配固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玛咖（炒熟制粉）、黑桑椹（炒熟制粉）、松露（炒熟制粉）、黑枸杞（炒熟制粉）、黑芝麻（炒熟制粉）、黑豆（炒熟制粉）、黑米（炒熟制粉）、血糯米（炒熟制粉）、黑燕麦（炒熟制粉）、黑荞麦（炒熟制粉）为原料，添加以人参<人工种植五年以下>（打粉）、蚕蛹（低温干燥后打粉）、牡蛎（打粉）、益智仁、覆盆子、黄精、山药、芡实、山楂、莱菔子、炒麦芽经水煮提取制成浓缩液并与魔芋粉喷粉干燥制成颗粒，再添加食用二氧化硅，经混合、干燥、冷却、包装加工而成的玛咖黑桑椹复配固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 黑枸杞、黑桑椹、黑豆、黑燕麦、黑荞麦、牡蛎、覆盆子、益智仁、黄精、山药、芡实、山楂、莱菔子、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 血糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 玛咖应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.7 松露（块菌）应符合 GB 7096 的规定

2.1.8 人参（人工种植五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.9 蚕蛹应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.10 二氧化硅符合 GB 25576 的规定。

2.1.11 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
性 状	粉末状	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	黑色至褐色	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味,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 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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB5009.185
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

### 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/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以玛咖（炒熟制粉）、黑桑椹（炒熟制粉）、松露（炒熟制粉）、黑枸杞（炒熟制粉）、黑芝麻（炒熟制粉）、黑豆（炒熟制粉）、黑米（炒熟制粉）、血糯米（炒熟制粉）、黑燕麦（炒熟制粉）、黑荞麦（炒熟制粉）为原料，添加以人参<人工种植五年以下>（打粉）、蚕蛹（低温干燥后打粉）、牡蛎（打粉）、益智仁、覆盆子、黄精、山药、芡实、山楂、莱菔子、炒麦芽经水煮提取制成浓缩液并与魔芋粉喷粉干燥制成颗粒，再添加食用二氧化硅，经混合、干燥、冷却、包装加工而成的玛咖黑桑椹复配固体饮料。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，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 的规定。

河南钎艺食品有限公司