



411877S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0043S-2018

---

# 茯苓甘草固体饮料

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

---

河南妙喜堂医药科技有限公司 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。

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 岳成斌。

H N

Q B

# 茯苓甘草固体饮料

## 1 范围

本标准规定了茯苓甘草固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茯苓、甘草为主要原料经水煮提取浓缩，再加入低聚果糖、麦芽糊精为原料经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、灭菌包装加工而成的茯苓甘草固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 茯苓、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

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

2.1.4 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	均匀小颗粒状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3第二法

灰分, %	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19

## 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	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;

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。

\*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881的规定。

## 2.7 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。

## 3 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以茯苓、甘草为主要原料经水煮提取浓缩，再加入低聚果糖、麦芽糊精为原料经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、灭菌包装加工而成的茯苓甘草固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B