



411626S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0025S-2018

玉米须金银花固体饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

三门峡乐人家食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：段省委，马爱丽。

H N

Q B

玉米须金银花固体饮料

1 范围

本标准规定了玉米须金银花固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米须、金银花、鸡内金、白果、山楂、砂仁、莱菔子、山药、麦芽、藿香、荷叶、橘皮、茯苓、大枣、昆布、薏苡仁、甘草为原料，经水煮提取、浓缩、喷雾干燥、制粒，添加低聚果糖、麦芽糊精、咖啡香精，再经混合调配、装袋、包装加工制成的玉米须金银花固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡内金、山楂、白果、砂仁、莱菔子、山药、麦芽、荷叶、金银花、茯苓、大枣、昆布、薏苡仁、藿香、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 玉米须应干净无杂质、无虫蛀、无霉变，其他指标应符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。

2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 和《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

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

2.1.6 咖啡香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 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	疏松均匀的细小颗粒，冲溶后为混悬液	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按使用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	
水分 g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.4	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

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 ^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 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 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JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

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 GB2761 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米须、金银花、鸡内金、白果、山楂、砂仁、莱菔子、山药、麦芽、藿香、荷叶、橘皮、茯苓、大枣、昆布、薏苡仁、甘草为原料，经水煮提取、浓缩、喷雾干燥、制粒，添加低聚果糖、麦芽糊精、咖啡香精，再经混合调配、装袋、包装加工制成的玉米须金银花固体饮料。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，参照相关国标 GB/T 29602 《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H H N

Q B