



412243S-2018



信阳周氏黄精堂生物科技有限公司企业标准

Q/XZHS0001S-2018

黄精蜂蜜固体饮料

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由信阳周氏黄精堂生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：周军喜。

H N

Q B

黄精蜂蜜固体饮料

1 范围

本标准规定了黄精蜂蜜固体饮料的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、酸枣仁、山药、桑叶、枸杞子、益智仁、莲子、葛根、菊花、槐米为原料，经选料、粉碎、过筛、水煮提取、浓缩，加入乌鞘蛇（清洗、烘干熟制、粉碎）、鸡内金（清洗、烘干熟制、粉碎）、蜂蜜混合、制粒、烘干、包装而成的黄精蜂蜜固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黄精、酸枣仁、山药、桑叶、枸杞子、益智仁、莲子、葛根、菊花、槐米、乌鞘蛇、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净烧杯或白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合相应的规定。
色泽	浅棕色，色泽均匀一致	
气味	本品原料物质特有的气味，无异味	
滋味	本品原料物质特有的滋味，味微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	试验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	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
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
a 采样方案应按 GB 4789.1 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

3.1 出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群测定的检验。

3.2 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄精、酸枣仁、山药、桑叶、枸杞子、益智仁、莲子、葛根、菊花、槐米为原料，经选料、粉碎、过筛、水煮提取、浓缩，加入乌鞘蛇（清洗、烘干熟制、粉碎）、鸡内金（清洗、烘干熟制、粉碎）、蜂蜜混合、制粒、烘干、包装而成的黄精蜂蜜固体饮料。

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》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提供依据，其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司
2018.6.26

Q B