



412269S-2018



河南福森大健康产业有限公司企业标准

Q/HFS 0015S-2018

---

# 枸杞菊花饮料

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

---

河南福森大健康产业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南福森大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祖红。

H N

Q B

# 枸杞菊花饮料

## 1 范围

本标准规定了枸杞菊花饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以枸杞、菊花为原料，经挑拣清洗、水煮提取，过滤，加水（经过滤、反渗透），添加环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、菊花香精、叶黄素，调配，杀菌、灌装、包装而成或经调配后灌装、杀菌、包装而成的枸杞菊花饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.3 菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 菊花香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 叶黄素应符合 GB 26405 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	呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。	随机抽取样品一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色。	
气味、滋味	具有枸杞、菊花特有的气滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法), g/100mL	≤ 1.0	GB/T 12143
pH值	4.0~5.5	GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

锌 <sup>a</sup> (以Zn计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锡 <sup>a</sup> (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁 <sup>a</sup> (以Fe计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
环己氨基磺酸钠(环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
叶黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装。			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，其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;					
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。					
*霉菌及酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 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 12695 和 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；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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（限非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（限非经商业无菌生产的产品），商业无菌（限经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

枸杞菊花饮料是以枸杞、菊花为原料，经挑拣清洗、水煮提取，过滤，加水（经过滤、反渗透），添加环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、菊花香精、叶黄素，调配，杀菌、灌装、包装而成或经调配后灌装、杀菌、包装而成的枸杞菊花饮料。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》等国标、行标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。

本标准规定了枸杞菊花饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌及酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南福森大健康产业有限公司

H N

Q B