

1.1.1.1.1.3



412416S-2018



河南省三济中医药研究院有限公司企业标准

Q/HSY 0003S-2018

固体饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南省三济中医药研究院有限公司 发布

前 言

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》编写。

本标准由河南省三济中医药研究院有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黄精、莱菔子、山楂、枸杞子、覆盆子、藿香、鱼腥草、葛根、人参（人工种植五年及五年以下）、陈皮、羊肚菌、桑椹、杜仲雄花、姜黄、酸枣仁、乌梅、栀子、蒲公英、决明子、砂仁、金银花中的多种为主要原料，经清洗、加入生产用水（经过滤、反渗透）浸泡、低温烘干、粉碎、加入{益生菌（发酵乳杆菌、两歧双歧杆菌）、麦芽糊精、木糖醇}、混合、制粒或不制粒、包装而制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黄精、莱菔子、山楂、枸杞子、覆盆子、藿香、鱼腥草、葛根、陈皮、桑椹、姜黄、酸枣仁、乌梅、栀子、蒲公英、决明子、砂仁、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.5 发酵乳杆菌、两歧双歧杆菌应符合可用于食品的菌种名单 卫办监督发（2010）65号和QB/T 4575的规定。

2.1.6 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）的规定。

2.1.7 羊肚菌应符合GB 7096的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203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
	山楂莱菔子 固体饮料	黄精决明子 固体饮料	枸杞覆盆子 固体饮料	藿香鱼腥草 固体饮料	葛根杜仲雄 花固体饮料	
性状	固体					取50g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，观察其色泽、性状，将样品放于透明玻璃烧杯内用热水冲泡溶解，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	具有该产品应有的色泽					
气味	具有本品应有的气味，无异味					
滋味	滋味柔和，酸甜可口，无异味					
杂质	无肉眼可见外来杂质（冲泡时允许有少量沉淀物）					

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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

注：^a仅限于添加山楂的产品检测本项目。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	10			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
乳酸菌 (出厂检验时), CFU/g ≥	10 ⁶				GB 4789.35
乳酸菌 (销售时)	有活菌检出				

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 食品生产加工过程卫生要求

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌、大肠菌群。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、莱菔子、山楂、枸杞子、覆盆子、藿香、鱼腥草、葛根、人参（人工种植五年及五年以下）、陈皮、羊肚菌、桑椹、杜仲雄花、姜黄、酸枣仁、乌梅、栀子、蒲公英、决明子、砂仁、金银花中的多种为主要原料，经清洗、加入生产用水（经过滤、反渗透）浸泡、低温烘干、粉碎、加入{益生菌（发酵乳杆菌、两歧双歧杆菌）、麦芽糊精、木糖醇}、混合、制粒或不制粒、包装而制成的固体饮料。

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提供依据。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省三济中医药研究院有限公司