



412561S-2018



河南姜生堂生物科技有限公司企业标准

Q/JST 0005S-2018

红糖姜块（固体饮料）

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

河南姜生堂生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南姜生堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范毅、李聘聘、王学方、李晓、魏悦、李白红、李建、李红伟。

H N

Q B

红糖姜块（固体饮料）

1 范围

本标准规定了红糖姜块（固体饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以姜为主要原料，辅以红枣、龙眼肉、枸杞、山药片，经水煮、过滤、熬制后，加入红糖（或赤砂糖）、白砂糖，经混合、干燥、压制、切块、包装而成的红糖姜块（固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 姜、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 山药片应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.8 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	块状	取被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，置于透明玻璃烧杯内用100mL80℃以上的纯净水冲溶，自然光下用肉眼观察杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	深棕色或褐色	
气味和滋味	味甜，具有原料特有的气、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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
霉菌, CFU/g	≤	50			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。					

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和GB 12695的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

红糖姜块固体饮料是以姜为主要原料，辅以红枣、龙眼肉、枸杞、山药片，经水煮、过滤、熬制后，加入红糖（或赤砂糖）、白砂糖，经混合、干燥、压制、切块、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品加水稀释后饮用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南姜生堂生物科技有限公司

H N

Q B