



412600S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0010-2018

红糖风味固体饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

郑州子森生物科技有限公司 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》编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

红糖风味固体饮料

1 范围

本标准规定了红糖风味固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖、大枣（干燥、磨粉）、阿胶（粉碎）、生姜（干燥、磨粉）、枸杞（干燥、磨粉）中的几种为原料，经混合搅拌、包装而成的红糖风味固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 阿胶应符合《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 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 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	粉末状或颗粒状	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 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
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19

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	≤	25			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。

*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.5 生物指标

螨, 不得检出, 按 GB 13104 附录 A 规定的方法检验。

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红糖、大枣（干燥、磨粉）、阿胶（粉碎）、生姜（干燥、磨粉）、枸杞（干燥、磨粉）中的几种为原料，经混合搅拌、包装而成的红糖风味固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州子森生物科技有限公司

