



412639S-2018



河南本圣堂生物科技有限公司企业标准

Q/HBT 0001S-2018

---

# 牡蛎黄精固体饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

河南本圣堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由河南本圣堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南本圣堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘军雅。

H N

Q B

# 牡蛎黄精固体饮料

## 1 范围

本标准规定了牡蛎黄精固体饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牡蛎、黄精、小茴香、薏苡仁、山药为主要原料，经挑选、清洗、烘干、粉碎、过筛，添加食用玉米淀粉、玛咖粉、大豆肽粉，再经调配、杀菌、制粒、包装工艺而制成的牡蛎黄精固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牡蛎、黄精、小茴香、薏苡仁、山药应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品（2011年第13号公告）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	小颗粒状	从样品中取出1袋，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	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
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

\* 该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
注: 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。					
a采样方案及处理应符合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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以牡蛎、黄精、小茴香、薏苡仁、山药为主要原料，经挑选、清洗、烘干、粉碎、过筛，添加食用玉米淀粉、玛咖粉、大豆肽粉，再经调配、杀菌、制粒、包装工艺而制成的牡蛎黄精固体饮料。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南本圣堂生物科技有限公司

H N

Q B