



412665S-2018



河南钡艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0060S-2018

沙棘玉竹固体饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南钡艺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

沙棘玉竹固体饮料

1 范围

本标准规定了沙棘玉竹固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、玉竹、人参（人工种植，5年以下）、阿胶、桃仁、葛根、薤白、茯苓、山药、枸杞子、决明子、甘草为原料，经煎煮提取浓缩制成浓缩液；与麦芽糊精、木糖醇、柠檬酸、烟酸（维生素 B₃）混合、雾化喷粉干燥制粒、包装而成的沙棘玉竹固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 沙棘、玉竹、阿胶、桃仁、葛根、薤白、茯苓、山药、枸杞子、决明子、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植，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 年 第 17 号）的规定。

2.1.3 烟酸（维生素 B₃）应符合 GB 14757 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 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	颗粒状和粉末状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤	1.0	GB 5009.12
烟酸, mg/kg		110~330	GB 5009.89

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌的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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

编制说明

本标准适用于以沙棘、玉竹、人参（人工种植，5年以下）、阿胶、桃仁、葛根、薤白、茯苓、山药、枸杞子、决明子、甘草为原料，经煎煮提取浓缩制成浓缩液；与麦芽糊精、木糖醇、柠檬酸、烟酸（维生素 B₃）混合、雾化喷粉干燥制粒、包装而成的沙棘玉竹固体饮料。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依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南钡艺食品有限公司

H N

Q B