



412365S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0018S-2018

人参干姜固体饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、白英鸽。

H N

Q B

人参干姜固体饮料

1 范围

本标准规定了人参干姜固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以人参粉（人参 人工种植 ≤ 5 年）、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞子粉、黄精粉、鱼胶原蛋白肽、小米粉、红枣粉和木糖醇为原料，经配料、混合、制粒、烘干、包装而成的人参干姜固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 人参粉（人参 人工种植 ≤ 5 年）、山楂粉、黄精粉、干姜粉、薏苡仁粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞子粉、橘皮粉、山药粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 鱼胶原蛋白肽应符合附录 B 的规定。

2.1.3 小米粉应符合附录 C 的规定。

2.1.4 红枣粉应符合附录 D 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	试验方法
性状	颗粒状或粉末状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无结块	

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，%	≤ 8.0	GB 5009.4
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 3.0	GB/T22729中6.3规定检测
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铅*严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。本品需添加10倍以上水稀释后饮用。			

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
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
霉菌（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
注：1、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、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

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 GB2761 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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A 原料要求

- A1. 人参粉：是以人参（人工种植≤5年）为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A2. 山楂粉：是以山楂为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A3. 黄精粉：是以黄精为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A4. 干姜粉：是以干姜为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A5. 薏苡仁粉：是以薏苡仁为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A6. 茯苓粉：是以茯苓为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A7. 桔梗粉：是以桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A8. 枸杞子粉：是以枸杞子为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A9. 橘皮粉：是以橘皮为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- A10. 山药粉：是以山药为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
- 以上原料的质量均应符合下表要求。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
^a 适用于山楂粉		

微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
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
霉菌(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

附录B 原料要求

B1. 鱼胶原蛋白肽：是以富含胶原蛋白的鱼皮、鱼鳞、鱼明胶为原料，经蛋白酶制剂酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺得到的可食用的鱼胶原蛋白肽（CTP胶原肽粉）产品。

B2. 鱼胶原蛋白肽的质量应符合下表要求。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，（以干基计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总氮，（以干基计），g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
肽含量，（以干基计），g/100g	≥ 87.0	GB/T22729中6.3规定检测
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
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
霉菌（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15

附录C 原料要求

C1. 小米粉：是以小米为原料，经粉碎、加水混合、膨化、粉碎、包装而成的食品工业用膨化粉。

C2. 以上原料的质量应符合下表要求。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
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
霉菌 (CFU/g) ≤	100				GB 4789.15

附录D 原料要求

D1. 红枣粉：是以红枣为主要原料，经预处理（清洗、粉碎、研磨、离心）制成果（蔬）浆，添加或不添加麦芽糊精、饮用水，配料、蒸煮、剪切、均质、干燥、包装制成的供食品工业用红枣粉。

D2. 以上原料的质量应符合下表要求。

理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	10	GB 5009.3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

HN

QB

编制说明

本标准适用于以人参粉（人参 人工种植≤5年）、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞子粉、黄精粉、鱼胶原蛋白肽、小米粉、红枣粉和木糖醇为原料，经配料、混合、制粒、烘干、包装而成的人参干姜固体饮料。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》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

H N

Q B