



412832S-2018



安阳诺金体悟生物科技有限公司企业标准

Q/ANJT 0005S-2018

---

# 阿胶白芷饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

安阳诺金体悟生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由安阳诺金体悟生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋群先。

本标准自发布实施日起替代 Q/ANJT 0005S-2017（备案号：412867S-2017）。

H N

Q B

# 阿胶白芷饮料

## 1 范围

本标准规定了阿胶白芷饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白芷、冬瓜、鸡内金、栀子、葛根、百合、阿胶、桃仁、黄精、龙眼肉、白砂糖为原料，将白芷、冬瓜、鸡内金、栀子、葛根、百合、桃仁、黄精、龙眼肉经水煮、过滤，与阿胶、白砂糖、生活饮用水（经过滤、反渗透）调配、灌装、封口、灭菌、灯检、贴标、包装加工而成的阿胶白芷饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、白芷、鸡内金、栀子、葛根、百合、桃仁、黄精、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	棕褐色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料物质固有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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
pH 值	4.0~7.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物，%	≥ 1.0	GB/T 12143

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

## 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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	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；  
\* 该项指标值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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数的测定、大肠菌群计数检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

阿胶白芷饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白芷、冬瓜、鸡内金、栀子、葛根、百合、阿胶、桃仁、黄精、龙眼肉、白砂糖为原料，将白芷、冬瓜、鸡内金、栀子、葛根、百合、桃仁、黄精、龙眼肉经水煮、过滤，与阿胶、白砂糖、生活饮用水（经过滤、反渗透）调配、灌装、封口、灭菌、灯检、贴标、包装加工而成的阿胶白芷饮料。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》有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

安阳诺金体悟生物科技有限公司