



412859S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0090S-2018

黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

河南钐艺食品有限公司 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

黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

1 范围

本标准规定了黑桑椹黑芝麻复配固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑桑椹、黑豆、黑米、血糯米、黑芝麻、花生衣（花生去仁）、海盐、藕粉、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花为原料，将枸杞子、黄精、沙棘、山药、葛根、山楂、决明子、金银花经水煮提取制成浓缩液，与藕粉喷粉干燥制成藕粉颗粒，将黑桑椹、黑豆、黑米、血糯米、花生衣（花生去仁）、海盐经炒制加入二氧化硅、混合、粉碎、筛选，制成混合粉，再加入二氧化硅、藕粉颗粒、炒制的黑芝麻、混合、磨制、筛选、精混、包装而制成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑桑椹、黑豆、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 血糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	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	黑色至褐色	
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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注: *铅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 ^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 ≤	50				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。

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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑桑椹、黑豆、黑米、血糯米、黑芝麻、花生衣（花生去仁）、海盐、藕粉、枸杞子、黄精、沙棘、山药、山楂、葛根、决明子、金银花为原料，将枸杞子、黄精、沙棘、山药、葛根、山楂、决明子、金银花经水煮提取制成浓缩液，与藕粉喷粉干燥制成藕粉颗粒，将黑桑椹、黑豆、黑米、血糯米、花生衣（花生去仁）、海盐经炒制加入二氧化硅、混合、粉碎、筛选，制成混合粉，再加入二氧化硅、藕粉颗粒、炒制的黑芝麻、混合、磨制、筛选、精混、包装而制成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南钡艺食品有限公司

Q B