



413025S-2018



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0031S-2018

阿萨伊果蓝莓固体饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南百消丹华南药业有限公司 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。

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南百消丹华南药业有限公司。

本标准主要起草人：姚红丽，余中生，梅勇军。

H N

Q B

阿萨伊果蓝莓固体饮料

1 范围

本标准规定了阿萨伊果蓝莓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、贮存等要求。

本标准适用于以阿萨伊果、蓝莓(水提、过滤、浓缩、烘干、粉碎)、黑枸杞(烘干、粉碎)，与叶黄素、葡萄果粉混合均匀，包装加工而成。饮用时加水稀释 10 倍。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿萨伊果应符合卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。

2.1.2 黑枸杞应符合 DBS64/ 001 枸杞的规定。

2.1.3 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.4 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.5 葡萄果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 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
色泽	紫色	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色泽和性状,按标签上所述的使用方法于透明的玻璃杯内冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其滋味,静置2min后,观察烧杯底部有无杂质
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味,无异味、无异臭	
性状	均匀粉末状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.248

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^a叶黄素指标按稀释倍数增加的使用量。

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 ^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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以阿萨伊果、蓝莓(水提、过滤、浓缩、烘干、粉碎)、黑枸杞(烘干、粉碎)，与叶黄素、葡萄果粉混合均匀，包装加工而成。饮用时加水稀释 10 倍。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/T 29602 《固体饮料》、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。

H N

河南百消丹华南药业有限公司

Q B