



412692S-2018



洛阳顺势药业有限公司企业标准

Q/LSY 0001S-2018

蒲公英饮料

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

洛阳顺势药业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由洛阳顺势药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何广政、程爱国、史亚芳

H N

Q B

蒲公英饮料

1 范围

本标准规定了蒲公英饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒲公英为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经二级反渗透处理）、白砂糖、柠檬酸，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的蒲公英饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒲公英应符合《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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 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
性状	液体	抽取样品 1 份，置于洁净的量杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕黄色至棕红色	
气味	具有蒲公英的特殊香气	
滋味	酸甜，微苦	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 4.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）%	0.01~0.10	GB/T 12456
pH值	4.5~6.0	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.19

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	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; 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 14481 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、总酸、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蒲公英饮料是以蒲公英为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经二级反渗透处理）、白砂糖、柠檬酸，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的蒲公英饮料。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提供依据。

本标准规定了蒲公英饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB2762规定。

H N
洛阳顺势药业有限公司

Q B