



412732S-2018



河南省迪士酒业有限责任公司企业标准

Q/HDJ 0013S-2018

金银花饮品

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南省迪士酒业有限责任公司 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》编写。

本标准由河南省迪士酒业有限责任公司和河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：李海剑、王永红、王永明。

H N

Q B

金银花饮品

1 范围

本标准规定了金银花饮品的要求、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、二级反渗透）、金银花浓缩液（或金银花经水煮提取、过滤）、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的金银花饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 金银花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	3.5~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(%)	≥ 0.5	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
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28

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)	≤	10			GB 4789.15

*酵母/ (CFU/mL)	≤	10			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：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；						
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、金银花浓缩液（或金银花经水煮提取、过滤）、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的金银花饮品。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省迪士酒业有限责任公司

H N

Q B