



412739S-2018



焦作市青峰堂怀药制品厂企业标准

Q/JQH 0007S-2018

植物饮料（浓缩类）

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

焦作市青峰堂怀药制品厂 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市青峰堂怀药制品厂提出并起草。

本标准起草人：孟庆松、孟庆红。

H N

Q B

植物饮料（浓缩类）

1 范围

本标准规定了植物饮料(浓缩类)的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药、怀姜、大枣、枸杞、阿胶、柠檬片、鲜梨、酸枣仁、百合、茯苓、桂圆、桑葚、黄精、山楂、麦芽、鸡内金、甘草、玉竹、佛手中的一种或几种为原料，经过水煮提取、添加或不添加阿胶（溶解），经过混合、浓缩,添加红糖、冰糖、蜂蜜中的一种或一种以上原料，再过滤、灌装、灭菌、包装加工而成的植物饮料（浓缩类）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 甘草、麦芽、大枣、阿胶、酸枣仁、桂圆、百合、茯苓、桑葚、黄精、鸡内金、玉竹、佛手、山楂、应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 柠檬片应符合 Q/YCS 0011S ，附录 A 的规定。

2.1.10 怀姜应符合 DB41/T 1284 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	半固态，状态均匀，久置后允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色泽	红褐色		
气、 滋 味	姜糖膏		味淡，有姜糖香气，无异味，口感微辣、甜
	蜂蜜柠檬制品		味淡，具有本产品的特有气味，无异味，口感酸、甜
	冰糖雪梨膏	味淡，具有本产品的特有气味，	

		无异味，口感甜
	酸枣仁百合浓缩饮料	味淡，具有本产品的特有气味， 无异味，口感甜
	山楂大枣茯苓浓缩饮料	味淡，具有本产品的特有气味， 无异味，口感酸、甜
	怀山药桂圆浓缩饮料	味淡，具有本产品的特有气味， 无异味，口感甜
	怀山药枸杞浓缩饮料	味淡，具有本产品的特有气味， 无异味，口感甜
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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以乳酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 仅适用于原料中有山楂的饮料。

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

* 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，兽药残留应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

Q/YCS 0011 S—2011

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以榴莲、山竹、芒果、红毛丹、菠萝、香蕉、桃、李、杏、苹果、梨、甜瓜、山楂、柿、荔枝、龙眼、樱桃、葡萄、草莓等，经采摘、分选、清洗、整理、护色(或不护色)、脱水、包装等工艺加工而成的水果干制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2763 食品中农药最大残留限量
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水份的测定
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.15 食品中镉的测定
 GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
 GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
 GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
 GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
 GB/T 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 14881 食品企业通用卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按照产品加工工艺不同分：

Q/YCS 0011 S—2011

3.1 热风干燥类

自然晒干或加热烘烤工艺制成的产品，如柿饼、葡萄干、龙眼干等，草莓干、苹果干等。

3.2 真空冷冻干燥类

即将水果可食部分分切速冻后，进入真空罐，在真空的状态下进行脱水，如榴莲干、山竹干、芒果干等。

4 技术要求

4.1 原料要求

应选用成熟适度，无病虫害，无腐烂变质的植物的果(实)为原料，不得含有其他杂质，并符合相应的标准要求和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各品种水果干制品应有的正常色泽
滋味和气味	具有各品种水果干制品应有的正常气味和滋味
形 态	大小、厚薄应基本一致
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	热风干燥类	真空冷冻干燥类
水分(%)	≤ 20.0	≤ 10.0
总酸(g/100g)	≤ 6.0	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	
六六六(mg/kg)	≤ 0.05	
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.05	
展青霉素($\mu\text{g}/\text{kg}$) ^a	≤ 50	
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行	
其他农药残留	按 GB 2763 执行	

^a仅适用于苹果、山楂制品。

Q/YCS 0011 S—2011

4.4 微生物指标

应符合表3 的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

5 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

将样品置于清洁容器, 在自然光线下, 目视、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。
6.2.2 总砷: 按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
6.2.3 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定。
6.2.4 镉: 按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
6.2.5 汞: 按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
6.2.6 二氧化硫残留量: 按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。
6.2.7 六六六、滴滴涕: 按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。
6.2.8 展青霉素: 按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

- 6.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法测定。

Q/YCS 0011 S—2011

6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.3.3 致病菌：按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定。

6.3.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 批组

以同一批投料、同一生产工艺的同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取：不少于12个独立包装样品，样品总量不得少于2000g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品须经通过公司检验部门进行检验，检验合格并签发质量合格证后方可出厂，检验项目为：感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更换设备或停产半年，又恢复生产时；
- c) 原辅料、生产工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 产品外包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 外包装采用符合卫生要求的纸箱，封装应严密、捆扎牢固，外形整洁美观。

8.2.2 内包装用塑料应符合 GB 9687 的规定，包装应严密、封口牢固。

8.3 运输

Q/YCS 0011 S—2011

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生。不得与有毒、有害、易污染的物品混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品同库存放。

8.5 保存期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存要求时，保质期热风干燥类水果干制品为12个月，真空冷冻干燥类水果干制品24个月。



编制说明

植物饮料（浓缩类）是以怀山药、怀姜、大枣、枸杞、阿胶、柠檬片、鲜梨、酸枣仁、百合、茯苓、桂圆、桑葚、黄精、山楂、麦芽、鸡内金、甘草、玉竹、佛手中的一种或几种为原料，经过水煮提取、添加或不添加阿胶（溶解），经过混合、浓缩，添加红糖、冰糖、蜂蜜中的一种或一种以上原料，再过滤、灌装、灭菌、包装加工而成的。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》和 GB/T 31326《植物饮料》的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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市青峰堂怀药制品厂

H N
Q B