



412768S-2018



河南同和堂实业有限公司企业标准

Q/HTHT 0005S-2018

---

# 枸杞红枣固体饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

河南同和堂实业有限公司 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》规则编写。

本标准由河南同和堂实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南同和堂实业有限公司。

本标准起草人：王超峰。

H N

Q B

# 枸杞红枣固体饮料

## 1 范围

本标准规定了枸杞红枣固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以枸杞、红枣、牡蛎、益智仁、山楂（以上原料经混合、水提、浓缩、干燥而成的干粉）为主要原料，加入牛磺酸、乳清蛋白粉、硫酸锌、维生素 B<sub>1</sub>、食用葡萄糖，经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的枸杞红枣固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 枸杞、红枣、益智仁、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 牡蛎应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。

2.1.6 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 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	颗粒状	从样品中取出 10 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	灰白色或浅棕色	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料应有的滋味，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	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锌 (以 Zn 计), mg/kg		60~180	GB 5009.14
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg		9~22	GB 5009.84
牛磺酸, g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

枸杞红枣固体饮料是以枸杞、红枣、牡蛎、益智仁、山楂（以上原料经混合、水提、浓缩、干燥而成的干粉）为主要原料，加入牛磺酸、乳清蛋白粉、硫酸锌、维生素 B<sub>1</sub>、食用葡萄糖，经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的枸杞红枣固体饮料。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》、GB/T 10789 《饮料通则》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提供依据。

本标准规定了枸杞红枣固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南同和堂实业有限公司

Q B