



412772S-2018



河南同和堂实业有限公司企业标准

Q/HTHT 0007S-2018

麦芽薏苡仁固体饮料

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

麦芽薏苡仁固体饮料

1 范围

本标准规定了麦芽薏苡仁固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以麦芽、薏苡仁、山楂、乌梅、干姜、砂仁、莲子、丁香、白扁豆（以上所有原料经混合、水提、浓缩、干燥而成的干粉）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖，经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的麦芽薏苡仁固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 麦芽、薏苡仁、山楂、乌梅、干姜、砂仁、莲子、丁香、白扁豆应符合《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 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和B 15203的规定。

2.1.4 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克本品，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

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 ^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 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 2762、GB 2763 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

麦芽薏苡仁固体饮料是以麦芽、薏苡仁、山楂、乌梅、干姜、砂仁、莲子、丁香、白扁豆（以上所有原料经混合、水提、浓缩、干燥而成的干粉）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖，经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的麦芽薏苡仁固体饮料。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。

本标准规定了麦芽薏苡仁固体饮料的要求、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