



412776S-2018



博爱县众益食品加工厂企业标准

Q/BZS 0001S-2018

红豆薏米固体饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

博爱县众益食品加工厂 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》的规则编写。

本标准由博爱县众益食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈元元。

H N

Q B

红豆薏米固体饮料

1 范围

本标准规定了红豆薏米固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红小豆、红薏米、山药、茯苓、栀子、平阴玫瑰、珍珠菊为原料，经混合、粉碎、添加多晶体冰糖水煮提取、冷却、制粒、烘干、冷却后灌装加工而成的红豆薏米固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 山药、茯苓、栀子、珍珠菊应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 红小豆、红薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 平阴玫瑰应符合 GB/T 19696 的规定。
- 2.1.5 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料混合应有的气、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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*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/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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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。

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 其他要求

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

编制说明

本标准适用于以红小豆、红薏米、山药、茯苓、栀子、平阴玫瑰、珍珠菊为原料，经混合、粉碎、添加多晶体冰糖水煮提取、冷却、制粒、烘干、冷却后灌装加工而成的红豆薏米固体饮料。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/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

博爱县众益食品加工厂

H N

Q B