



410273S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0039S-2019

花卉粉固体饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

三门峡乐人家食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

H N

Q B

花卉粉固体饮料

1 范围

本标准规定了花卉粉固体饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以菊花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花中的一种为原料，经筛选、清洗、浸泡、水煮、提取、过滤、浓缩、喷雾干燥等生产工艺，添加白砂糖、蜂蜜、低聚异麦芽糖中的几种为辅料，经制粒（或不制粒）加工而成的可作为配料使用，也可供直接食用的花卉粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（卫生部公告2013第10号）的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告2010年第3号）的规定。

2.1.4 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（卫生部公告2014年第6号）的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963和GH/T 18796的规定。

2.1.7 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881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 | 疏松均匀的细小颗粒或粉末状，冲溶后为混悬液 | 从样品中取出1袋，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，按食用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有该产品应有的气味、无异味 | |
| 滋味 | 味甜，具有该产品应有的滋味 | |
| 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 | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 | | |

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 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |
| 注: 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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以菊花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花中的一种为原料，经筛选、清洗、浸泡、水煮、提取、过滤、浓缩、喷雾干燥等生产工艺，添加白砂糖、蜂蜜、低聚异麦芽糖中的几种为辅料，经制粒（或不制粒）加工而成的可作为配料使用，也可供直接食用的花卉粉固体饮料。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，参照相关国标 GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B