



410057S-2019



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0061S-2019

茯苓大枣固体饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何彦馨。

H N

Q B

茯苓大枣固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓大枣固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茯苓、大枣、昆布、牡蛎、薏苡仁、蒲公英、山楂、马齿苋、甘草为原料，经水煮提取、烘干、粉碎、加入麦芽糊精、制粒、包装加工而成的茯苓大枣固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、大枣、昆布、牡蛎、薏苡仁、蒲公英、山楂、马齿苋、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.3 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	颗粒状和粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，微甜，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
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20.0	GB 5009.185
-------------------------------	--------	------	-------------

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
* 霉菌 (CFU/g) \leq	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; * : 霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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、净含量及允许短缺量、水分、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

茯苓大枣固体饮料是以茯苓、大枣、昆布、牡蛎、薏苡仁、蒲公英、山楂、马齿苋、甘草为原料，经水煮提取、烘干、粉碎、加入麦芽糊精、制粒、包装加工而成。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了茯苓大枣固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南钡艺食品有限公司

H N
Q B