



410433S-2019



郑州旗人医药科技有限公司企业标准

Q/ZQY 0023S-2019

---

# 松茸蛹虫草咖啡固体饮料

2019-02-13 发布

2019-02-13 实施

---

郑州旗人医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州旗人医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 丁书宝。

H N

Q B

# 松茸蛹虫草咖啡固体饮料

## 1 范围

本标准规定了松茸蛹虫草咖啡固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以松茸、蛹虫草、咖啡（焙烤）、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉为原料，经水煮提取浓缩，再加入植脂末（葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精）、磷酸二氢钾、白砂糖、乳糖、麦芽糊精，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的松茸蛹虫草咖啡固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。

2.1.5 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.6 蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.7 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合 DBS53/ 001 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 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10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	

杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，无肉眼可见外来杂质	气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
----	------------------------	-------------------------------------

### 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第二法
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

### 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。

\*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以松茸、蛹虫草、咖啡（焙烤）、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉为原料，经水煮提取浓缩，再加入植脂末（葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精）、磷酸二氢钾、白砂糖、乳糖、麦芽糊精，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的松茸蛹虫草咖啡固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州旗人医药科技有限公司

H N  
Q B