



410489S-2019



河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0009S-2019

---

# 黄秋葵沙棘复配饮品

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

河南祥和生物科技有限公司 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。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南祥和生物科技有限公司。

本标准主要起草人：扈志攀、王百鸣。

H N

Q B

# 黄秋葵沙棘复配饮品

## 1 范围

本标准规定了黄秋葵沙棘复配饮品的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透处理）、黄秋葵、沙棘汁、玛咖粉、蒲公英、金银花为原料进行煮沸、冷却后滤渣后，添加橄榄油、低聚木糖、L-阿拉伯糖、木糖醇、蜂蜜、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨酸钾进行乳化均质后灭菌、灌装、贴标、包装而成的黄秋葵沙棘复配饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 金银花、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。
- 2.1.2 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.3 沙棘汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 玛咖粉应符合新资源食品卫生部 2011 年 13 号公告的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 25545 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 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	均匀液体	从样品中取出 50mL，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	棕色半透明液体	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	6.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
pH 值		4~6	GB 5009.237
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 GB12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准是以生活饮用水（经二级反渗透处理）、黄秋葵、沙棘汁、玛咖粉、蒲公英、金银花为原料进行煮沸、冷却后滤渣后，添加橄榄油、低聚木糖、L-阿拉伯糖、木糖醇、蜂蜜、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨酸钾进行乳化均质后灭菌、灌装、贴标、包装而成的黄秋葵沙棘复配饮品。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》的规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南祥和生物科技有限公司