



410534S-2019



洛阳市昊禾食品有限公司企业标准

Q/LHS 0002S-2019

---

# 茵陈饮料

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

---

洛阳市昊禾食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由洛阳市昊禾食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：蔡应巧、赵会宇、王姗、李伟。

H N

Q B

# 茵陈饮料

## 1 范围

本标准规定了茵陈饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茵陈为原料，添加红枣，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透），添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、木糖醇，混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 茵陈应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.6 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	透明液体	从样品中取一定量混合均匀的被测样品置于50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	浅棕色	
气味	具有茵陈和红枣特有的气味	
滋味	具有茵陈和红枣特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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）/%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH值	4.0~6.0	GB 5009.237
*铅（以Pb计）/(mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12
锡（以Sn计） <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ 150.0	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 20.0	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
绿原酸（C <sub>16</sub> H <sub>18</sub> O <sub>9</sub> ）/(μg/100mL)	≥ 500.0	GB/T 22250
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<sup>a</sup> 该指标仅适用于铝易开盖三片罐装产品。		

### 2.4 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 其他包装产品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中的平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
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
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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

### 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH值、菌落总数（仅限于除铝易开盖三片罐装产品的其他包装产品）、大肠菌群（仅限于除铝易开盖三片罐装产品的其他包装产品）、商业无菌（仅限于铝易开盖三片罐装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以茵陈为原料，添加红枣，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透），添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、木糖醇，混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的饮料。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 7101《食品安全国家标准 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 的规定。

洛阳市昊禾食品有限公司

H N

Q B