



410615S-2019



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0005S-2019

饮品（浓浆类）

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

博爱县喜家家食品有限公司 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。

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出。

本标准起草单位：博爱县喜家家食品有限公司。

本标准主要起草人：李文超、刘婉婉、杜芳芳。

本标准自发布实施日起替代Q/BXS 0005S-2018，备案号：413557S-2018，备案时间：2018-11-30。

H N

Q B

饮品（浓浆类）

1 范围

本标准规定了饮品（浓浆类）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。

本标准适用于以生姜（清洗、粉碎）、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、枳椇子、菊苣、丁香(粉碎)、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁、小麦、小米、燕麦、蜂蜜、柠檬、雪梨、冰糖、桂皮（粉碎）、亚麻籽、葵花籽、红糖、白砂糖、木瓜、青果、冬瓜、桂花、化橘红、人参(人工种植，五年以下)、玛咖粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、玫瑰茄、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加、金桔、燕窝中的多种为原料，经挑选、混合、水煮、熬制、冷却、包装等工艺制得的饮品（浓浆类）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、丁香、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、菊苣、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁，应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 小麦、小米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 雪梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.14 木瓜、青果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.15 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.16 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.18 化橘红应符合 DB44/T 615 的规定。
- 2.1.19 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年 第 17 号)的规定。
- 2.1.20 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年 第 13 号)的规定。
- 2.1.21 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《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》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.22 玫瑰茄应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004年第17号)的规定。

2.1.23 玉米须应符合卫生部《关于玉米须有关问题的批复》(卫督函(2012)306号)的规定。

2.1.24 雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)》(2010年第9号)的规定。

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

2.1.26 小麦苗应符合《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》(卫监督函(2013)17号)的规定。

2.1.27 短梗五加应符合卫生部公告《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年12号)的规定。

2.1.28 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	呈均匀的膏状	从样品中取出适量,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	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋味与气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 50.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0(限于以坚果及籽类、谷物为原料制成的产品)	GB 5009.22
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20(仅限于以山楂为原料制成的产品)	GB 5009.185

* 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	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
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
酵母/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

^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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生姜（清洗、粉碎）、红枣、枸杞子、黑芝麻、黄精、桑椹、玉竹、茯苓、山药、龙眼肉、莲子、橘皮、山楂、甘草、麦芽、菊花、决明子、薏苡仁、荷叶、佛手、香椽、酸枣仁、百合、覆盆子、乌梅、薄荷、芡实、桔梗、藿香、金银花、枳椇子、菊苣、丁香(粉碎)、栀子、桑叶、桃仁、郁李仁、砂仁、白芷、益智仁、小麦、小米、燕麦、蜂蜜、柠檬、雪梨、冰糖、桂皮（粉碎）、亚麻籽、葵花籽、红糖、白砂糖、木瓜、青果、冬瓜、桂花、化橘红、人参(人工种植，五年以下)、玛咖粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、玫瑰茄、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加、金桔、燕窝中的多种为原料，经挑选、混合、水煮、熬制、冷却、包装等工艺制得的饮品（浓浆类）。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，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。

博爱县喜家家食品有限公司

Q B