



410929S-2019



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0110S-2019

茯苓栀子固体饮料

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：向伦贵。

H N

Q B

茯苓栀子固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓栀子固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等的要求。

本标准适用于以茯苓、栀子、白芷、百合、薏苡仁、菊花为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玉米淀粉（熟化），经粉碎、混合搅拌、制粒（或不制粒）、干燥、包装加工而成的茯苓栀子固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 茯苓、栀子、白芷、百合、薏苡仁、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	粉末状或颗粒状	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
色泽	黄褐色	
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	

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
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 ^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 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 GB 7101 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以茯苓、栀子、白芷、百合、薏苡仁、菊花为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玉米淀粉（熟化），经粉碎、混合搅拌、制粒（或不制粒）、干燥、包装加工而成的茯苓栀子固体饮料。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。

H N

河南妙喜堂医药科技有限公司

Q B