



410981S-2019



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LGS 0005S-2019

猴头菇枸杞饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

洛阳龙门广贸食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔秋华。

H N

Q B

猴头菇枸杞饮料

1 范围

本标准规定了猴头菇枸杞饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以猴头菇、枸杞、松茸为原料，经清洗、加入地下水（经过滤、二级反渗透）、煮制、过滤，加入白砂糖、果葡糖浆，经调配、均质、过滤、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、包装而成的猴头菇枸杞饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 猴头菇、松茸应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有原料应有的气、滋味，甘甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	6.0~8.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注： ^a 仅适合于易拉罐包装的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

猴头菇枸杞饮料是以猴头菇、枸杞、松茸为原料，经清洗、加入地下水（经过滤、二级反渗透）、煮制、过滤，加入白砂糖、果葡糖浆，经调配、均质、过滤、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、包装而成。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/T 10789《饮料通则》、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。

洛阳龙门广贸食品有限公司