



410746S-2019



洛阳永释养生保健服务有限公司企业标准

Q/LYYB0001S-2019

橘皮甘草固体饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

洛阳永释养生保健服务有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳永释养生保健服务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李义乐。

H N

Q B

橘皮甘草固体饮料

1 范围

本标准规定了橘皮甘草固体饮料的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以橘皮、甘草、干姜、大枣、食盐为原料，经水煮提取、浓缩，加入麦芽糊精混合制剂、烘干、包装加工而成的橘皮甘草固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 甘草、干姜、大枣应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 橘皮应清洁无污染，无发霉腐败现象。

2.1.4 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出5g，放入一洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，按标签所述食用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该品特有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

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
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
霉菌, CFU/g	\leq	50			GB 4789. 15
a 样品的采集和处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21处理。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以橘皮、甘草、干姜、大枣、食盐为原料，经水煮提取 浓缩，加入麦芽糊精混合制粒、烘干、包装加工而成的橘皮甘草固体饮料。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳永释养生保健服务有限公司

H N
Q B