



416632S-2020



南阳市三木生物科技有限公司企业标准

Q/NYSM 0001S-2020

---

# 葛根酸枣仁固体饮料

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

---

南阳市三木生物科技有限公司 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》进行编写。

本标准由南阳市三木生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田伟涛。

H N

Q B

# 葛根酸枣仁固体饮料

## 1 范围

本标准规定了葛根酸枣仁固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根、酸枣仁、百合、茯苓、莲子为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、混合、制粒、干燥、装袋、包装而成的葛根酸枣仁固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 葛根、酸枣仁、百合、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 莲子应符合 NY/T 1504 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  | 颗粒状              | 取本品 40g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水冲泡，品尝其滋味 |
| 色 泽  | 棕褐色              |   |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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)        | ≤ 5.0 | GB 5009.3第二法 |
| 灰分/(g/100g)        | ≤ 5.0 | GB 5009.4    |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.3 | GB 5009.11   |
| *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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法              |
|--|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
|  | n                     | c | m               | M                 |                   |
| 菌落总数/ (CFU/g)  | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群/ (CFU/g)  | 5                     | 2 | 10              | 100               | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   | 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。 |                       |   |                 |                   |                   |

### 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 生产过程的卫生要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以葛根、酸枣仁、百合、茯苓、莲子为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、混合、制粒、干燥、装袋、包装而成的葛根酸枣仁固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

H N

南阳市三木生物科技有限公司

Q B