



416968S-2020



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0175S-2020

黄秋葵牡蛎固体饮料

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

黄秋葵牡蛎固体饮料

1 范围

本标准规定了黄秋葵牡蛎固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄秋葵、牡蛎（水煮提取）、枸杞、人参（人工种植、五年以下）、黄精、桑葚、肉桂、山药、茯苓、陈皮为原料，辅以赤藓糖醇，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的黄秋葵牡蛎固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄秋葵、牡蛎、枸杞、黄精、桑葚、肉桂、山药、茯苓、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 人参应符合卫计委《关于批准人参（人工种植）为新食品资源的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.3 赤藓糖醇应符合GB 26404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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲调后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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）	≤ 8.0	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

甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
-------------------	---	-----	------------

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	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	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：* 霉菌的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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以黄秋葵、牡蛎（水煮提取）、枸杞、人参（人工种植、五年以下）、黄精、桑葚、肉桂、山药、茯苓、陈皮为原料，辅以赤藓糖醇，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的黄秋葵牡蛎固体饮料。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B