



416963S-2020



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0228S-2020

玉竹枸杞饮料浓浆

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

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

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：王钟平。

H N

Q B

玉竹枸杞饮料浓浆

1 范围

本标准规定了玉竹枸杞饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉竹、枸杞子、山药、桂圆、茯苓、大枣、蜂蜜为主要原料，经水煮熬制、过滤、高温灭菌、灌装、包装加工而成的玉竹枸杞饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 山药、玉竹、枸杞子、桂圆、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 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	半固态	取10ml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中，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该品特有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
pH值	6.5~8.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 (平板计数法)
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 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、酵母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; 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、pH 值、可溶性固形物、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

本标准适用于以玉竹、枸杞子、山药、桂圆、茯苓、大枣、蜂蜜为主要原料，经水煮熬制、过滤、高温灭菌、灌装、包装加工而成的玉竹枸杞饮料浓浆。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》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、酵母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