



417067S-2020



河南牧武食品有限公司企业标准

Q/HNMW 0002S-2020

枸杞桑椹固体饮料

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

河南牧武食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南牧武食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵祥宏。

H N

Q B

枸杞桑椹固体饮料

1 范围

本标准规定了枸杞桑椹固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以枸杞子、桑椹、阿胶、黑芝麻、薏苡仁、山药、赤小豆、玉竹、茯苓、芡实、龙眼肉、核桃仁、大枣、百合为原料，经混合、粉碎、加入蜂蜜蒸制、冷却、制粒、灭菌、包装而成的枸杞桑椹固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 阿胶、黑芝麻、薏苡仁、山药、赤小豆、玉竹、茯苓、芡实、龙眼肉、大枣、百合应符合《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 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 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	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	深褐色	
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 ^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	10 ²	10 ³	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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。

QB

编制说明

本标准适用于以枸杞子、桑椹、阿胶、黑芝麻、薏苡仁、山药、赤小豆、玉竹、茯苓、芡实、龙眼肉、核桃仁、大枣、百合为原料，经混合、粉碎、加入蜂蜜蒸制、冷却、制粒、灭菌、包装而成的枸杞桑椹固体饮料。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。

河南牧武食品有限公司

H N
Q B