



417125S-2020



河南钊红食品有限公司企业标准

Q/HZH 0003S-2020

山楂薏米固体饮料

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

河南钊红食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南钊红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨建红。

H N

Q B

山楂薏米固体饮料

1 范围

本标准规定了山楂薏米固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、薏米、茯苓、山药为原料，添加或不添加白砂糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、果胶、果味香精、香草香精中的一种或多种，经原料验收、预处理、水煮提取、过滤、浓缩、混合、制粒、烘干、包装加工而成的山楂薏米固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、薏米、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.5 果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.6 果味香精、香草香精应符合GB 30616的规定。

2.1.7 生产用水应符合GB 5749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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

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 食品生产加工过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂、薏米、茯苓、山药为原料，添加或不添加白砂糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、果胶、果味香精、香草香精中的一种或多种，经原料验收、预处理、水煮提取、过滤、浓缩、混合、制粒、烘干、包装加工而成。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》，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南钊红食品有限公司