



417176S-2020



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0007S-2020

黑豆桑葚饮料浓浆

2020-12-24 发布

2020-12-24 实施

河南宛北药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛北药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪国、李志。

H N

Q B

黑豆桑葚饮料浓浆

1 范围

本标准规定了黑豆桑葚饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆、桑葚、黑芝麻、黑枸杞、山药、黄精、大枣、酸枣仁、甘草、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、决明子、覆盆子、桑叶、茯苓为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加蜂蜜或白砂糖，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成的黑豆桑葚饮料浓浆。加入不低于 8 倍的水稀释后饮用。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑豆、黑芝麻、桑葚、山药、黄精、大枣、酸枣仁、甘草、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊）、决明子、覆盆子、桑叶、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 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	稠膏状	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
色泽	深棕红色	
气味	具有原料物质特有的气味，无异味	
滋味	味微苦、酸	
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
-----	-----	------

相对密度, d (20℃)	≥	1.2	GB 5009.2
水分, g/100g	≤	80	GB 5009.3
pH值		3.0~6.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
*该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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 14880 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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

黑豆桑葚饮料浓浆是以黑豆、桑葚、黑芝麻、黑枸杞、山药、黄精、大枣、酸枣仁、甘草、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、决明子、覆盆子、桑叶、茯苓为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加蜂蜜或白砂糖，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成的黑豆桑葚饮料浓浆。加入不低于 8 倍的水稀释后饮用。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宛北药业有限公司

H N
Q B