



416933S-2020



河南省寿彭堂药业有限公司企业标准

Q/HNSP 0002S-2020

阿胶玫瑰花饮料浓浆

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

河南省寿彭堂药业有限公司 发布

前 言

本标准格式按 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。

本标准由河南省寿彭堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈铁柱。

H N

Q B

阿胶玫瑰花饮料浓浆

1 范围

本标准规定了阿胶玫瑰花饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于将阿胶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植,五年以下)、桃仁、枸杞子、黄精、酸枣、龙眼肉、山药、山楂、茯苓、葛根、玉竹、薏苡仁为原料,经筛选、清洗、烘干粉碎、混配、加入水、蜂蜜熬煮、过滤、熬制成浓浆状、冷却、灌装、包装制成用开水稀释后饮用的阿胶玫瑰花饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 阿胶、桃仁、枸杞子、黄精、酸枣、龙眼肉、山药、山楂、茯苓、葛根、玉竹、薏苡仁应符合《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 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)的规定。

2.1.4 人参(人工种植,五年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)的规定。

2.1.5 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
色泽	呈深褐色	取本品1瓶,置于洁净的无色烧杯中,在室内自然光下观察其状态、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
滋味、气味	呈产品应有的滋味和气味,无异味,无异臭	
状态	半固体浓浆状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤	80.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
蛋白质, g/100g	≥	12	GB 5009.5
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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	10 ²	GB 4789.3中平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	15			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。					
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。					
注3: 本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101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,新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于将阿胶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植,五年以下)、桃仁、枸杞子、黄精、酸枣、龙眼肉、山药、山楂、茯苓、葛根、玉竹、薏苡仁为原料,经筛选、清洗、烘干粉碎、混配、加入水、蜂蜜熬煮、过滤、熬制成浓浆状、冷却、灌装、包装制成用开水稀释后饮用的阿胶玫瑰花饮料浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定、参照相关国家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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南省寿彭堂药业有限公司

Q B