



416944S-2020



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0114S-2020

# 沙棘酸枣仁固体饮料

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按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》的规定编写。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

# 沙棘酸枣仁固体饮料

## 1 范围

本标准规定了沙棘酸枣仁固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以沙棘、酸枣仁、余甘子、覆盆子、益智仁、佛手、人参（人工种植，五年以下）、甘草为原料，经拣选、清洗、浸泡、晾干后，混合、粉碎、制粒、干燥、包装加工而成的沙棘酸枣仁固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 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。

2.1.2 余甘子、沙棘、酸枣仁、覆盆子、益智仁、佛手、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 理化指标

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	从样品中取50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*铅的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	50				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: 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

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 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

沙棘酸枣仁固体饮料是以沙棘、酸枣仁、余甘子、覆盆子、益智仁、佛手、人参（人工种植，五年以下）、甘草为原料，经拣选、清洗、浸泡、晾干后，混合、粉碎、制粒、干燥、包装加工而成的沙棘酸枣仁固体饮料。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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本品中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

H N

Q B