



412360S-2021



河南省百年白记农业发展有限公司企业标准

Q/HBJS 0005S-2021

杏仁茶

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

河南省百年白记农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南省百年白记农业发展有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和河南省百年白记农业发展有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、白建超。

H N

Q B

杏仁茶

1 范围

本标准规定了杏仁茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以五个料包组成的杏仁茶。粉包(主料):以杏仁粉为主要原料,添加玉米淀粉(熟制)、藕粉中的一种或两种,添加或不添加杏仁粉末香精,经混合、包装加工而成;坚果包:以熟花生仁(粉碎)、熟葵花籽仁(粉碎或不粉碎)、杏仁(生,粉碎或不粉碎)、熟芝麻、熟巴旦木(粉碎或不粉碎)中的一种或几种为原料,经混合或不混合、包装加工而成;果干包:以山楂粒、葡萄干、红枣干(粉碎)中的一种或几种为原料,经混合或不混合、包装加工而成;酱包:以糖玫瑰(重瓣红玫瑰)、糖桂花、糖菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、糖茉莉、糖牡丹花(丹凤牡丹花)中的一种或几种为原料,经包装加工而成;白砂糖包:以白砂糖为原料,经包装加工而成。将5个料包组合包装制成冲调类杏仁茶。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 杏仁粉末香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 花生仁、葵花籽仁、芝麻、巴旦木应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

2.1.7 山楂粒应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

2.1.8 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.10 糖玫瑰(重瓣红玫瑰)、糖桂花、糖菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、糖茉莉、糖牡丹花(丹凤牡丹花)应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.11 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
状态	具有各原料物质应有的状态,无正常视力可见外来异物	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光下,观察其状态、色泽,检查有无杂质,闻其气味,
色泽	具有各原料物质应有的色泽	

滋味、气味	具有原辅料混合后应有的滋味、气味，无异味	用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味，并检查冲调性。
冲调性	主料（粉料）冲调后呈均匀的糊状	

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 ^a , g/100g	≤ 7.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	0.4 ^c	GB 5009.227
	0.08 ^d	
展青霉素 ^e , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以 HCN 计） ^f , mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于粉包的检验。

b适用于坚果包的检验。

c仅适用于坚果包除杏仁为主料产品的检验。

d仅适用于粉包、坚果包中以杏仁为主料产品的检验。

e适用于添加山楂粒的果干包的检验。

f仅适用于粉包按照标示标签所示稀释后检测。

总砷、铅和黄曲霉毒素B₁适用于混合检验。

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 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 微生物限量混合检验。			

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以五个料包组成的杏仁茶。粉包(主料):以杏仁粉为主要原料,添加玉米淀粉(熟制)、藕粉中的一种或两种,添加或不添加杏仁粉末香精,经混合、包装加工而成;坚果包:以熟花生仁(粉碎)、熟葵花籽仁(粉碎或不粉碎)、杏仁(生,粉碎或不粉碎)、熟芝麻、熟巴旦木(粉碎或不粉碎)中的一种或几种为原料,经混合或不混合、包装加工而成;果干包:以山楂粒、葡萄干、红枣干(粉碎)中的一种或几种为原料,经混合或不混合、包装加工而成;酱包:以糖玫瑰(重瓣红玫瑰)、糖桂花、糖菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、糖茉莉、糖牡丹花(丹凤牡丹花)中的一种或几种为原料,经包装加工而成;白砂糖包:以白砂糖为原料,经包装加工而成。将5个料包组合包装制成冲调类杏仁茶。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》的规定,制订本企业标准,作为组织生产、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。

河南省百年白记农业发展有限公司

QB