



410006S-2021



许昌月中宝养生保健有限公司企业标准

Q/XCYZ 0002S-2021

茯苓木瓜固体饮料

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

许昌月中宝养生保健有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由许昌月中宝养生保健有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王战永。

H N
Q B

茯苓木瓜固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓木瓜固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茯苓、木瓜、甘草、桃仁、橘皮、乌药叶、高良姜为原料，经清洗、烘干、粉碎、加入黄酒、麦芽糊精熬制成粘稠状、制粒、干燥、包装而成的茯苓木瓜固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 茯苓、木瓜、橘皮、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.4 桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 乌药叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年 第 19 号）的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 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	取本品 40g,将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水冲泡，品尝其滋味
色 泽	深咖色	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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）	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	25				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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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 生产过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、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

本标准适用于以茯苓、木瓜、甘草、桃仁、橘皮、乌药叶、高良姜为原料，经清洗、烘干、粉碎、加入黄酒、麦芽糊精熬制成粘稠状、制粒、干燥、包装而成的茯苓木瓜固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

许昌月中宝养生保健有限公司

H N
Q B