410386S-2021

河南钎艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0106S-2021

黄精牡蛎固体饮料

2021-02-18 发布　　2021-02-18 实施

河南钎艺食品有限公司 发布

前　言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：顾磊。

HNQB

黄精牡蛎固体饮料

1 范围

本标准规定了黄精牡蛎固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、牡蛎、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、茯苓、鹿胶、山药为原料，经水煮提取、烘干、粉碎、混合、包装加工而成的黄精牡蛎固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 以黄精、牡蛎、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植 5 年以下）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。

2.1.3 鹿胶应符合附录 A 的规定。

2.1.4生产用水应符合GB 5749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	颗粒状和粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，微甜，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
灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
水分，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	≤	1.0	GB 5009.12

甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

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 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	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； *：霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 其他要求

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；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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

鹿 胶

鹿胶是以养殖梅花鹿的鹿皮为主要原料，经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤，加入冰糖、黄酒、大豆油，经熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的鹿胶。

A1 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	块状	从样品中取出一片，置于白色洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	棕褐色	
气　味	气微腥，具有本品固有的气味，无异味	
滋　味	味微甜，具有本品固有的滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

A2 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	≤	15	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	30	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

A3 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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g　　≤	150				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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。

HNQB

编制说明

黄精牡蛎固体饮料是以黄精、牡蛎、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、茯苓、鹿胶、山药为原料，经水煮提取、烘干、粉碎、混合、包装加工而成的黄精牡蛎固体饮料。

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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南钎艺食品有限公司

H N
Q B