



410423S-2021



河南李蔬良生物科技有限公司企业标准

Q/HNLS 0002S-2021

桂圆茯苓固体饮料

2021-02-22 发布

2021-02-22 实施

河南李蔬良生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南李蔬良生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李树良。

HN
QR

桂圆茯苓固体饮料

1 范围

本标准规定了桂圆茯苓固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茯苓、桂圆、山药、枸杞子、菊花（怀菊）为原料，经清洗、烘干、粉碎、包装而成的桂圆茯苓固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 茯苓、桂圆、山药、枸杞子应符合《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 菊花(怀菊)应符合 GB/T 20353 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	粉状	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	黑褐色	
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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以茯苓、桂圆、山药、枸杞子、菊花（怀菊）为原料，经清洗、烘干、粉碎、包装而成的桂圆茯苓固体饮料。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。

HN

河南李蔬良生物科技有限公司

QB