



410426S-2021



河南李蔬良生物科技有限公司企业标准

Q/HNLS 0005S-2021

茯苓莲子饮品

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
QB

茯苓莲子饮品

1 范围

本标准规定了茯苓莲子饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茯苓、莲子、薏苡仁为原料，经挑选后、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、加水调配、灌装、包装加工而成的茯苓莲子饮品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 茯苓、莲子、薏苡仁应符合《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。

2.2 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	液体	从样品中随机取出 1 瓶置于清洁卫生的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味，酸甜适中，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(%)	≥ 6.0	GB/T 12143
pH 值	4.0~6.0	GB/T 5750.4
总砷(以As计)/(mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.25	GB 5009.12

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	限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌/(CFU/mL)	≤ 10				GB 4789.15

*酵母/（CFU/mL）	≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—		GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000		GB 4789. 10 第二法
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 7101的规定； a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和GB/T 4789. 21 执行； 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。						

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。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、莲子、薏苡仁为原料，经挑选后、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、加水调配、灌装、包装加工而成的茯苓莲子饮品。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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南李蔬良生物科技有限公司

H N
Q B