



410633S-2021



开封市茁宜芊生物科技有限公司企业标准

Q/KZS 0001S-2021

黑木耳刀豆固体饮料

2021-04-01 发布

2021-04-01 实施

开封市茁宜芊生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由开封市茁宜芊生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张俊青。

H N
Q B

黑木耳刀豆固体饮料

1 范围

本标准规定了黑木耳刀豆固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑木耳、刀豆、香菇、豇豆、银耳、生姜为原料，经水煮浓缩提取、辅以麦芽糊精混合、制粒、干燥、包装加工而成的黑木耳刀豆固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 刀豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.8 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 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	具有本产品应有的性状	取本品50g，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，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 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
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

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 $\leq$	20				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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; 带*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

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

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: 感官要求、水分、大肠菌群、菌落总数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑木耳、刀豆、香菇、豇豆、银耳、生姜为原料，经水煮浓缩提取、辅以麦芽糊精混合、制粒、干燥、包装加工而成的黑木耳刀豆固体饮料。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市茁宜芊生物科技有限公司

H N
Q B