



411095S-2021



武陟县地黄宝食品有限公司企业标准

Q/HWDB 0001S-2021

地黄宝碳酸饮料

2021-05-22 发布

2021-05-22 实施

武陟县地黄宝食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由武陟县地黄宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：武陟县地黄宝食品有限公司。

本标准主要起草人：雒天才、魏悦。

H N

Q B

地黄宝碳酸饮料

1 范围

本标准规定了地黄宝碳酸饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀地黄为原料，经粉碎、浸泡、过滤工艺处理，辅以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、苯甲酸钠，加热消毒、充二氧化碳气、经罐装而成的地黄宝碳酸饮料。

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 怀地黄应符合 GB/T 20350 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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
状态	透明液体，无肉眼可见的外来杂质	取样品100mL，倒入洁净的烧杯中，置于明亮处肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色	
气、滋味	酸甜适宜，具有地黄的独特口味，无异味	

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，%	4~8	GB/T 12143
梓醇的鉴别试验	呈阳性	附录A中4.2.2
总酸（以柠檬酸计），g/L	≤ 0.8	GB 12456
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
铅*（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11

二氧化碳气容量 (20℃), 倍	≥	2.0	GB/T 10792中6.2.1
锌、铁、铜总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
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

微生物限量应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 规定执行。

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、二氧化碳气容量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

新资源食品材料之四

产品质量标准（企业标准）



河南省武陟县地黄宝食品有限公司

新资源食品《地黄宝》饮料申报目录

- 1、新资源食品卫生许可申请表
- 2、产品配方及依据
- 3、生产工艺及简图
- 4、产品质量标准（企业标准）
- 5、检验机构出具的检验报告
- 6、产品设计包装（含产品标签）
- 7、产品说明书样稿
- 8、可能有助于评审的其它资料（如国内外有关资料）
- 9、未启封的完整产品样品小包装3件

河南省武陟县地黄宝食品有限公司

河南省武陟地黄宝保健饮料有限责任公司企业标准

Q/HWDB 001—1996

地黄宝饮料

1 范围

本标准规定了地黄宝饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输贮存。

本标准适用于以地黄为原料,经粉碎、浸泡、过滤工艺处理,辅以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、甜蜜素、苯甲酸钠、加热消毒,充二氧化碳气经罐装而成的地黄宝碳酸的饮料。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。在标准出版时,所出示的文本均可有效。所有标准都会被修订,使用本标准的方应探讨、使用下列标准最新版本的可能性。

- | | |
|-----------------|----------------|
| GB 2759—1981 | 冷饮食品卫生标准 |
| GB 10797—1995 | 碳酸饮料(汽水) |
| GB 12143.4 | 碳酸饮料中二氧化碳的测定方法 |
| GB 12456 | 食品中总磷的测定方法 |
| GB 5009.11—1985 | 食品中总砷的测定方法 |
| GB 5009.12—1985 | 食品中铅的测定方法 |
| GB 5009.13—1985 | 食品中铜的测定方法 |

河南省武陟地黄宝保健饮料有限责任公司 1996—11—20 批准

1996—12—05 实施

地黄宝饮料企业标准编制说明

地黄宝饮料是以名贵中药地黄为原料，经粉碎、浸泡、过滤等先进工艺处理辅以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、甜蜜素、苯甲酸钠加热消毒后，充二氧化碳气体经灌装而成的碳酸型饮料。产品具有口感协调、清热去火营养丰富等特点。该产品充分利用怀药的天赋资源，进行较系统的观察研究，并经有关专家认可，且肯定了其饮用价值，成为饮用佳品。

为保证产品的质量，我们组织起草了《地黄宝饮料企业标准》，在起草过程中，我们参考了有关国家标准，其中 GB2759—1981 冷饮食品卫生标准，GB10797—1995 碳酸饮料（汽水）国家标准，GB7718 食品标签通用标准等。检验方法均采用国家标准的检验方法，并经验证是可行的。企业标准中的卫生指标符合国家有关强制性卫生标准的规定，为保证产品尽快上市，我们申报新资源食品，请有关部门给予审定。

河南省武陟地黄宝饮料有限公司

一九九六年十月



Q/HWDB 001—1996

GB 4789.2—1994	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3—1994	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4—1994	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5—1994	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10—1994	食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
GB 4789.11—1994	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌
GB 4789.15—1994	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌测定
GB 7718—1994	食品检签通用标准
GB 10790—1994	软饮料的检验规划、标志、包装、运输、贮存

3 技术要求

3.1 感官指标

本产品为浅黄色透明液体,酸甜适宜,具有地黄的独特口味,无异味,无肉眼可见的外来杂质。

3.2 理化指标

符合表 1 要求。

3.3 微生物指标

符合表 2 要求

Q/HWDB 001—1996

表1

项 目	指 标
可溶性固形物(%)	4—8
梓醇的鉴别试验	呈阳性
总酸(以柠檬酸计)g/l	<0.8
铅(以Pb计)mg/kg	<1.0
砷(以As计)mg/kg	<0.5
铜(以Cu计)mg/kg	<10.0
二氧化碳气容量(20℃时容积倍数 倍)	>2.0

表2

项 目	指 标
菌落总数个/ml	<100
大肠菌群个/100ml	<6
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出
霉菌 个/ml	<50
酵母菌 个/ml	<50

4 试验方法

4.1 感官检验

取样品100ml倒入洁净的烧杯中,置于明亮处观察色泽,状态,用嗅觉及味觉器管鉴别其气味及滋味。

Q/HWDB 001—1996

4.2 理化检验

4.2.1 可溶性固形物检验

按GB10792第6.1.3条规定的方法进行检验。

4.2.2 梓醇的鉴别试验

取样品50ml，在水浴液缩至10ml，置分液漏斗中，以醋酸乙酯提取三次，每次10ml，弃去醋酸乙酯液，用以水饱和的正丁醇提取三次，每次10ml，合并正丁醇液，水浴挥干，残渣加甲醇1ml溶解，作为供试品溶液。取梓醇对照品，加甲醇制定每1ml含2mg的溶液，作为对照品溶液，吸取上述溶液各5ml，分别点于同一硅胶G薄层板(厚500μm)上，以醋酸乙酯—无水乙醇—水(7:3:1)为

展开剂, 展开, 取出, 凉干, 喷以5%香草醛液硫酸溶液, 热风吹至显色清晰, 供试品色谱中, 在与对照品色谱相应位置上, 应显相同颜色的斑点为阳性。

4.2.3 酸的测定

按 GB12456 规定的方法进行。

4.2.4 铅的测定

按 GB5009.12—1985 食品中铅的测定方法进行。

4.2.5 砷的测定

按 GB5009.11—1985 食品中砷的测定方法进行。

4.2.6 铜的测定方法

按 GB5009.13—1985 食品中铜的测定方法进行。

4.2.7 二氧化碳气容量测定

按 GB/T10792—1995 规定的方法进行。

4.3 微生物学检验

4.3.1 菌落总数检验

按 GB4789.2—1994 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群的检验

按 GB4789.3—1994 规定的方法进行。

4.3.3 致病菌的检验

按 GB4789.4, 4789.5, 4789.10, 4789.11—1994 规定的方法

进行。

4.3.4 霉菌和酵母菌测定

按 GB4789.15—1994 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 每投一次料生产的产品为一批。

5.2 产品由公司质检部门从每批产品中按 3% 随机抽样(最少不得少于 500ml),按本标准进行检验,检验合格后方可出厂。

5.3 每批产品的感官指标,可溶性固形物,二氧化碳气容量为必检项目,其它可做不定期抽检。

5.4 对理化不合格项目,可从该批产品中加倍抽样,进行复验,复验合格后方可出厂。

5.5 在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,可由双方共同协商解决或由法定仲裁部门按本标准进行仲裁判定。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 产品标签应符合 GB7718 标准规定。

6.2 产品根据需要可用 500ml、250ml 聚乙烯塑料或玻璃瓶装和 345ml 铝制易拉罐装。包装用材应符合有关卫生标准要求,外包装用纸箱包装,箱上应注名厂名、品名、厂址、批号等。

6.3 产品在贮运过程中防止日晒,不得与有毒有害物质混装混放。

6.4 本产品保质期为 18 个月。

Q/HWDB 001—1996

附录 A

(补充件)

原辅料质量要求

本产品选用的地黄应无霉烂、无虫蛀不变质；
原料选用的蜂蜜应符合 GB14963—94 的要求；
产品中选用的甜蜜素、柠檬酸、苯甲酸钠应符合食品添加剂的
要求。

产品质量标准 (企业标准)

编制说明

本标准适用于以怀地黄为原料，经粉碎、浸泡、过滤工艺处理，辅以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、苯甲酸钠，加热消毒、充二氧化碳气、经罐装而成的地黄宝碳酸饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县地黄宝食品有限公司

H N

Q B