



411332S-2021



洛阳珍医堂食品科技有限公司企业标准

Q/LZS 0003S-2021

红枣固体饮料

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

洛阳珍医堂食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳珍医堂食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝国平。

H N

Q B

红枣固体饮料

1 范围

本标准规定了红枣固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，添加核桃、黑木耳、红豆，经烘干或炒制、粉碎、混合、包装加工而成的红枣固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 红豆应符合 GB 2715 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	细粉	从样品中取出 1 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品调成糊状，品其滋味
色 泽	浅枣红色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
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	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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

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

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以红枣为主要原料，添加核桃、黑木耳、红豆，经烘干或炒制、粉碎、混合、包装加工而成的红枣固体饮料。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》的相关规定，参照 GB7101《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的依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳珍医堂食品科技有限公司

H N

Q B