



411390S-2021



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0024S-2021

人参茯苓固体饮料

2021-06-28 发布

2021-06-28 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司。

本标准主要起草人：柴战欣、孟慧雯、赵宏州。

H N

Q B

人参茯苓固体饮料

1 范围

本标准规定了人参茯苓固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参（人工种植5年以下）、茯苓、橘皮、山药、薏苡仁、山楂、干姜、桔梗、枸杞子、黄精为原料，添加红枣粉、植脂末[葡萄糖浆、部分氢化植物油、全脂乳粉、食品添加剂（酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、二氧化硅）]和麦芽糊精，经粉碎、灭菌、配料、混合、包装而成的人参茯苓固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、黄精、干姜、薏苡仁、茯苓、桔梗、枸杞子、橘皮、山药应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。

2.1.3 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	颗粒状或粉末状	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无结块	

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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅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
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：1、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、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程卫生要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植 5 年以下）、茯苓、橘皮、山药、薏苡仁、山楂、干姜、桔梗、枸杞子、黄精为原料，添加红枣粉、植脂末[葡萄糖浆、部分氢化植物油、全脂乳粉、食品添加剂（酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、二氧化硅）]和麦芽糊精，经粉碎、灭菌、配料、混合、包装而成的人参茯苓固体饮料。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》、GB/T 29602《固体饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司