



411504S-2021



西峡县鑫宏达生物科技有限公司企业标准

Q/XHD 0006S-2021

蛹虫草固体饮料

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

西峡县鑫宏达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县鑫宏达生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县鑫宏达生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李多伟、田海科。

H N

Q B

蛹虫草固体饮料

1 范围

本标准规定了蛹虫草固体饮料的要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蛹虫草为原料，经验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水煮提、粗滤、添加或不添加木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）或蛋白酶（包括乳凝块酶）（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）酶解、灭菌、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、干燥、粉碎、过筛、混匀、包装加工而成的蛹虫草固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛹虫草应无霉变、无劣变、无异味，无杂物，无肉眼可见外来杂质，应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告 2014 年第 10 号》的规定。

2.1.2 木瓜蛋白酶、蛋白酶（包括乳凝块酶）应符合 GB 2760 中表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单，符合 GB/T 23527 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 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	粉末状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	棕色或浅棕色	
气 味	蛹虫草的气味、无异味	
滋 味	蛹虫草的滋味、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
虫草素/ (g/100g)	0.20-10.0	NY/T 2116

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

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	100	GB 4789.3
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
*霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15
* 指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
a 样品的采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

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 12695 和 GB 14881 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；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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蛹虫草固体饮料是以蛹虫草为原料，经验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水煮提、粗滤、添加或不添加木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）或蛋白酶（包括乳凝块酶）（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）酶解、灭菌、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、干燥、粉碎、过筛、混匀、包装加工而成的蛹虫草固体饮料。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》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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

西峡县鑫宏达生物科技有限公司

H N

Q B