



412261S-2021



遂平县中和堂农业发展有限公司企业标准

Q/SZHT 0001S-2021

人参枸杞固体饮料

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

遂平县中和堂农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由遂平县中和堂农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴江烽。

H N
Q B

人参枸杞固体饮料

1 范围

本标准规定了人参枸杞固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、枸杞、黑芝麻、桑椹、覆盆子、金银花、肉桂、牡蛎为原料，经预处理、打碎、水煮提取，添加蜂蜜拌匀，加水制粒等工艺制作而成的人参枸杞固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1枸杞、黑芝麻、桑椹、覆盆子、金银花、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.3人参(人工种植五年以下)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。

2.1.4牡蛎应符合GB/T 26940的规定。

2.1.5蜂蜜应符合GB 14963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10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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 平板计数法
*霉菌，CFU/g ≤	25				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
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。 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

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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（人工种植五年以下）、枸杞、黑芝麻、桑椹、覆盆子、金银花、肉桂、牡蛎为原料，经预处理、打碎、水煮提取，添加蜂蜜拌匀，加水制粒等工艺制作而成的人参枸杞固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

遂平县中和堂农业发展有限公司