



412090S-2021



焦作市青峰堂怀药制品厂企业标准

Q/JQH 0010S-2021

植物饮料（浓缩类）

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

焦作市青峰堂怀药制品厂 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市青峰堂怀药制品厂提出。

本标准起草单位：焦作市青峰堂怀药制品厂。

本标准起草人：孟庆松、孟庆红。

H N

Q B

植物饮料（浓缩类）

1 范围

本标准规定了植物饮料（浓缩类）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、苹果、怀山药、红枣、茯苓、麦芽、橘皮、薏苡仁、佛手、猴头菇、白扁豆中的几种为主要原料，添加鸡内金或大米（炒焦）一种或两种原辅料经过水煮提取、混合、浓缩，添加或不添加冰糖，添加或不添加海藻糖，再过滤、灌装、灭菌，包装加工而成的植物饮料（浓缩类）。

根据原料不同分为：山楂苹果浓缩饮料、山楂红枣橘皮浓缩饮料、山楂佛手猴头菇浓缩饮料、山楂红枣麦芽浓缩饮料、山楂海藻糖浓缩饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 苹果应新鲜，卫生，无污染，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 山楂、麦芽、茯苓、鸡内金、佛手、薏苡仁、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 橘皮应符合 Q/SHY 0004S 的规定（附录 A）。

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	膏状，状态均匀	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，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，品其滋味。
色泽	红褐色	
气、滋味	具有本产品的特有气味，无异味，口感酸、甜	
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
-----	-----	------

可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	30	GB/T 12143
总酸(以乳酸计), g/100mL	≥	0.1	GB 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
相对密度, d_{20}^{20}	≥	1.1	GB 5009.2

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/g ≤	10				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

注1: * 霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。
注2: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
注3: 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

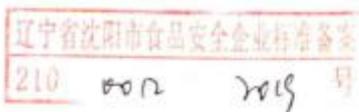
2.7 其它要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A



Q/SHY

沈阳含饴食品股份有限公司企业标准

Q/SHY 0004S-2019

代替 Q/SHY 0004S-2018

橘皮（陈皮）



2019-01-01 发布

2019-01-22 实施

沈阳含饴食品股份有限公司 发布

Q/SHY 0004S-2019

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据相关规定和产品特性确定。

本标准代替 Q/SHY 0004S-2017《陈皮》。

本标准由沈阳含饴食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：商春雨、许清海。

橘皮（陈皮）

1 范围

本标准规定了干桔皮的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干橘皮（陈皮）为原料，经挑选、计量、包装等工艺而制成的用于食品加工的调味品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 橘皮（陈皮）：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	浅黄色	取不少于 100 克样品，在充足的自然光线下用肉眼观察组织状态、色泽及有无杂质，用鼻子嗅其气味、用口舌品其滋味
组织状态	薄块状，干燥，无虫蛀，无霉变	
滋、气味	具有本产品特有香辣滋味，无异味	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

3.3 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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12

3.4 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 真菌毒素

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14481 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定检测。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一生产工艺、同一班次、同一投料、的产品为一批。每批随机抽取 2kg 样品，1 kg 用于检验，1kg 用于留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。

4.3.2 产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品销售包装的标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。运输包装的标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

预包装产品使用塑料包装材料，材质采用聚乙烯食品包装袋，应符合GB 9687的规定，采用聚丙烯食品包装袋，应符合GB 9688的规定，产品包装严密，保证产品不受污染。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应在阴凉、干燥的食品库房中贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物质混存；产品堆放应设垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

在上述条件下，自生产之日起，常温下产品保质期为18个月。

编制说明

植物饮料（浓缩类）是以山楂、苹果、怀山药、红枣、茯苓、麦芽、橘皮、薏苡仁、佛手、猴头菇、白扁豆中的几种为主要原料，添加鸡内金或大米（炒焦）一种或两种原辅料经过水煮提取、混合、浓缩，添加或不添加冰糖，添加或不添加海藻糖，再过滤、灌装、灭菌，包装加工而成的植物饮料（浓缩类）。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》和 GB/T 31326《植物饮料》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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

焦作市青峰堂怀药制品厂

Q B