



412956S-2022



河南一福庐药业有限公司企业标准

Q/HNYF 0002S-2022

黄精阿胶浓浆

2022-10-21 发布

2022-10-21 实施

河南一福庐药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南一福庐药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘超。

H N

Q B

黄精阿胶浓浆

1 范围

本标准规定了黄精阿胶浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、阿胶为主要原料，添加桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、枸杞子、芡实、葛根、山药、薏苡仁，经筛选、清洗除杂、混配、加水熬煮、过滤、浓缩、加入麦芽糖调配制成浓浆状、灌装、包装制成用开水稀释后饮用的黄精阿胶浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄精、阿胶、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、芡实、葛根、山药、薏苡仁应符合《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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.4 桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.5 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.6 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合GB/T 20883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
色泽	呈褐色	取本品1瓶，检查其状态，取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，按照产品标签标示的冲调方法稀释后，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	呈产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
状态	浓浆状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
蛋白质, $\text{g}/100\text{g}$	\geq	12	GB 5009.5

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	10	10^2	GB 4789.3
*霉菌, CFU/g \leq	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/g \leq	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1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。					
注3: 本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。					

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

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 新资源食品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、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

本标准适用于以黄精、阿胶为主要原料，添加桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉竹、白扁豆、龙眼肉、茯苓、枸杞子、芡实、葛根、山药、薏苡仁，经筛选、清洗除杂、混配、加水熬煮、过滤、浓缩、加入麦芽糖调配制成浓浆状、灌装、包装制成用开水稀释后饮用的黄精阿胶浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南一福庐药业有限公司

H N

Q B