



413008S-2022



河南彤讷实业发展有限公司企业标准

Q/HTN 0001S-2022

酸枣仁百合固体饮料

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南彤讷实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南彤讷实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱玉峰。

H N

Q B

酸枣仁百合固体饮料

1. 范围

本标准规定了酸枣仁百合固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以赤藓糖醇、酸枣仁提取物、百合速溶粉、葛根速溶粉、 γ -氨基丁酸、三氯蔗糖、食用香精（酸枣仁香精、百合香精、葛根香精、甜味香精中的一种或几种）为原料，经混合、包装加工而成的酸枣仁百合固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.3 酸枣仁提取物为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.4 百合速溶粉、葛根速溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 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	粉末状或颗粒状	取适量样品，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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, g/100g	\leq 7.0	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖， g/kg	≤	0.25	GB 22255
*铅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
霉菌， CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌， /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以赤藓糖醇、酸枣仁提取物、百合速溶粉、葛根速溶粉、 γ -氨基丁酸、三氯蔗糖、食品用香精（酸枣仁香精、百合香精、葛根香精、甜味香精中的一种或几种）为原料，经混合、包装加工而成的酸枣仁百合固体饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南彤讷实业发展有限公司

Q B