



410274S-2022



禹州市天源药业有限公司企业标准

Q/YZTY 0007S-2022

薏米龙眼肉固体饮料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

禹州市天源药业有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市天源药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄茂华。

H N
Q B

薏米龙眼肉固体饮料

1 范围

本标准规定了薏米龙眼肉固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以薏米、龙眼肉（桂圆）为主要原料，添加枸杞、大枣、冬瓜、人参（人工种植 5 年及以下）中的一种或几种，经粉碎或水提取、浓缩，加入麦芽糊精、冰糖、木糖醇、白砂糖中的一种或几种，经制粒或不制粒、混合、干燥、包装加工而成的薏米龙眼肉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 龙眼肉（桂圆）、枸杞、大枣应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.3 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 冬瓜应清洁、卫生，无污染、病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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	从样品中取出一袋,将内容物倒入白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,将本品冲泡,品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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

指标	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*铅指标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
注：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 生产加工过程中的卫生要求

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

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、灰分、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

本标准适用于以薏米、龙眼肉（桂圆）为主要原料，添加枸杞、大枣、冬瓜、人参（人工种植 5 年及以下）中的一种或几种，经粉碎或水提取、浓缩，加入麦芽糊精、冰糖、木糖醇、白砂糖中的一种或几种，经制粒或不制粒、混合、干燥、包装加工而成的薏米龙眼肉固体饮料。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》标准制订本企业标准，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。

禹州市天源药业有限公司

H N
Q B