



410867S-2022



河南慈义堂生物科技有限公司企业标准

Q/HNCY 0001S-2022

# 黄精枸杞固体饮料

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

河南慈义堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南慈义堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鹏飞。

H N

Q B

# 黄精枸杞固体饮料

## 1 范围

本标准规定了黄精枸杞固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、枸杞子、桑椹、茯苓为原料，经清洗、烘干、粉碎、灭菌、包装而成的黄精枸杞固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 黄精、茯苓应符合《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 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 桑椹应符合 GB/T 29572 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	粉状	取本品 40g，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，然后以温开水冲泡，品尝其滋味
色 泽	黄褐色	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	25			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 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

### 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 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 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、水分、灰分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以黄精、枸杞子、桑椹、茯苓为原料，经清洗、烘干、粉碎、灭菌、包装而成的黄精枸杞固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本标准，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。。

H N

河南慈义堂生物科技有限公司

Q B