



411368S-2022



新郑市顺美食品有限公司企业标准

Q/XXS 0002S-2022

仙草冻（饮料浓浆）

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

新郑市顺美食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市顺美食品有限公司提出。

本标准由新郑市顺美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张连军、王海祥。

H N

Q B

仙草冻（饮料浓浆）

1 范围

本标准规定了仙草冻（饮料浓浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、仙草、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、香兰素、薄荷香精、芦荟香精、香草香精中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、包装加工制成的仙草冻（饮料浓浆）。

产品根据原料的不同分为：原味仙草冻（饮料浓浆）、薄荷味仙草冻（饮料浓浆）、香草味仙草冻（饮料浓浆）、芦荟味仙草冻（饮料浓浆）、风味仙草冻（饮料浓浆）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 仙草应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.3 食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.6 薄荷香精、芦荟香精、香草香精应符合 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	流动性浓浆状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 80	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、仙草、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、香兰素、薄荷香精、芦荟香精、香草香精中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、包装加工制成的仙草冻（饮料浓浆）。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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市顺美食品有限公司

H N

Q B