



411405S-2022



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0262S-2022

# 昆布香椽马齿苋固体饮料

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔庆博。

H N

Q B

# 昆布香椽马齿苋固体饮料

## 1 范围

本标准规定了昆布香椽马齿苋固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以昆布、香椽、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、桃仁、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、榧子、菊苣为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的昆布香椽马齿苋固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 槐米、薄荷、马齿苋、余甘子、芡实、昆布、香椽、白芷、桃仁、淡豆豉、薤白、榧子、菊苣应符合《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 杜仲雄花应符合原卫生部《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年 第6号）的规定。

2.1.4 松花粉应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告2004年第17号）的规定。

2.1.5 花椒、黑胡椒应符合GB/T 15691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	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

## 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
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。					

## 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

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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以昆布、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、桃仁、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、榧子、菊苣为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的昆布香橼马齿苋固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南妙喜堂医药科技有限公司

Q B