



411644S-2022



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0265S-2022

茯苓益生菌固体饮料

2022-06-21 发布

2022-06-21 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：秦东阳。

H N

Q B

茯苓益生菌固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓益生菌固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以茯苓（水煮提取浓缩）、益生菌（嗜热链球菌、发酵乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌）、普洱（水煮提取浓缩）、咖啡（水煮提取浓缩）、贡菊（水煮提取浓缩）、薏苡仁（水煮提取浓缩）为原料，加入麦芽糊精，混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的茯苓益生菌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、薏苡仁符合《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 普洱应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.4 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.5 贡菊应符合 GB/T 20359 的规定。

2.1.6 嗜热链球菌、发酵乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 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 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
乳酸菌, CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35	
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	10 ²	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

注 1: *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以茯苓（水煮提取浓缩）、益生菌（嗜热链球菌、发酵乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌）、普洱（水煮提取浓缩）、咖啡（水煮提取浓缩）、贡菊（水煮提取浓缩）、薏苡仁（水煮提取浓缩）为原料，加入麦芽糊精，混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的茯苓益生菌固体饮料。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。

河南妙喜堂医药科技有限公司