



411664S-2022



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0108S-2022

阿胶黄精固体饮料

2022-06-27 发布

2022-06-27 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付荣广。

H N

Q B

阿胶黄精固体饮料

1 范围

本标准规定了阿胶黄精固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶、黄精、茯苓、昆布、牡蛎、乌梢蛇为原料，经清洗、烘干、粉碎、混合、包装加工而成的阿胶黄精固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 阿胶、茯苓、黄精、昆布、牡蛎、乌梢蛇应符合《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。

2.2 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	粉末状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	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
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品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。兽残？

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以阿胶、黄精、茯苓、昆布、牡蛎、乌梢蛇为原料，经清洗、烘干、粉碎、混合、包装加工而成的阿胶黄精固体饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南钎艺食品有限公司

H N

Q B