



412070S-2022



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0064S-2022

玫瑰肉豆蔻代代花固体饮料

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南灵草生医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南灵草生医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄弘波。

H N

Q B

玫瑰肉豆蔻代代花固体饮料

1 范围

本标准规定了玫瑰肉豆蔻代代花固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、肉豆蔻、代代花、桃仁、白芷、芡实、八角茴香、小茴香、丁香、干姜、地龙蛋白、槐花、乌梅、刀豆、马齿苋、松花粉、栀子、淡豆豉为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、杀菌、包装加工而成的玫瑰肉豆蔻代代花固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 肉豆蔻、代代花、桃仁、白芷、芡实、八角茴香、小茴香、丁香、干姜、槐花、乌梅、刀豆、马齿苋、栀子、淡豆豉应符合《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 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.4 地龙蛋白应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》[2009]18 号的规定。

2.1.5 松花粉应符合 GB 31636 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	具本品特有色泽	
气、滋味	具有本品该有的气味和滋味、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

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 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; 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

本标准适用于以重瓣红玫瑰、肉豆蔻、代代花、桃仁、白芷、芡实、八角茴香、小茴香、丁香、干姜、地龙蛋白、槐花、乌梅、刀豆、马齿苋、松花粉、栀子、淡豆豉为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、杀菌、包装加工而成的玫瑰肉豆蔻代代花固体饮料。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。

河南灵草生医药科技有限公司

H N

Q B