



412071S-2022



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0065S-2022

桃仁香椽马齿苋固体饮料

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

桃仁香橼马齿苋固体饮料

1 范围

本标准规定了桃仁香橼马齿苋固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以桃仁、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、榧子、菊苣、黄精、莱菔子、桑叶为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、杀菌、包装加工而成的桃仁香橼马齿苋固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桃仁、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、余甘子、芡实、白芷、淡豆豉、薤白、榧子、菊苣、黄精、莱菔子、桑叶应符合《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 GB 31636 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	具本品特有色泽	
气、滋味	具有本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, %	≤ 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

本标准适用于以桃仁、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、榧子、菊苣、黄精、莱菔子、桑叶为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥、杀菌、包装加工而成的桃仁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。

河南灵草生医药科技有限公司