



413269S-2023



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0050S-2023

# 山楂鸡内金浓浆

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红青、赵茹。

H N  
Q B

# 山楂鸡内金浓浆

## 1 范围

本标准规定了山楂鸡内金浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、鸡内金、山药、陈皮、麦芽、茯苓、莲子、莱菔子（上述原料，经筛选、清洗、加水浸泡后进行熬煮）或以其上述原料的提取物[经加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、过滤、浓缩]为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖、柠檬酸、黄原胶，经调配、灌装、杀菌、包装而成的山楂鸡内金浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 山楂、鸡内金、山药、陈皮、麦芽、茯苓、莲子、莱菔子：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 山楂、鸡内金、山药、陈皮、麦芽、茯苓、莲子、莱菔子提取物应符合 GB/T 29602 的规定，以上提取物均为水提取物。
- 2.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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                                                     |
|-------|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有本产品应有的色泽              | 取适量样品，倒入无色透明的玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 性状    | 浓稠状液体                   |                                                          |
| 滋味、气味 | 具有相应产品应有的气味和滋味，酸甜适中，无异味 |                                                          |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质             |                                                          |

### 2.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目                | 指 标   | 检验方法       |
|-------------------|-------|------------|
| 可溶性固形物（20℃折光计法），% | ≥ 5.0 | GB/T 12143 |

|                              |   |         |             |
|------------------------------|---|---------|-------------|
| pH 值                         |   | 3.5~6.5 | GB 5009.237 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg             | ≤ | 0.25    | GB 5009.12  |
| 展青霉素，μg/kg                   | ≤ | 20      | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |   |         |             |

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/mL                                                                  | 5                     | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群，CFU/mL                                                                  | 5                     | 2  | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌，CFU/mL                                                                    | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15        |
| 酵母，CFU/mL                                                                    | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌，/25mL                                                                   | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/mL                                                               | 5                     | 1  | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |
| 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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、pH 值、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

\_\_\_\_\_

## 编制说明

本标准适用于以山楂、鸡内金、山药、陈皮、麦芽、茯苓、莲子、莱菔子（上述原料，经筛选、清洗、加水浸泡后进行熬煮）或以其上述原料的提取物[经加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、过滤、浓缩]为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖、柠檬酸、黄原胶，经调配、灌装、杀菌、包装而成的山楂鸡内金浓浆。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》、GB/T 10789《饮料通则（含第 1 号修改单）》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提供依据。

本产品属性为饮料浓浆。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司