



413705S-2023



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0048S-2023

葛根决明子复配固体饮料

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南轩艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

本标准自发布实施日起替代Q/HQS 0048S-2017

H N

Q B

葛根决明子复配固体饮料

1 范围

本标准规定了葛根决明子复配固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根、决明子为原料，添加人参（人工种植五年以下）、阿胶、沙棘、桃仁、山楂、槐花、薤白、薄荷、莱菔子、紫苏子、黄芥子、麦芽中的几种，经水煮提取浓缩，辅以或不辅以鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、海参肽、牛骨髓肽、地龙蛋白、丝氨酸蛋白酶、牛磺酸、维生素 B₃（烟酸）、菊粉、天门冬氨酸钙、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母 β-葡聚糖、L-阿拉伯糖、水苏糖、甜菊糖苷、木糖醇、柠檬酸、麦芽糊精、食用香料（d-核糖）的一种或几种，经调配、混合、沸腾雾化、制粒、干燥、包装而成的葛根决明子复配固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葛根、决明子、阿胶、沙棘、桃仁、山楂、槐花、薤白、薄荷、莱菔子、紫苏子、黄芥子、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.3 鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、海参肽、牛骨髓肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.4 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.5 丝氨酸蛋白酶应符合国家卫生健康委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₃（烟酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.9 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用香料（d-核糖）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 酵母 β-葡聚糖应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.16 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 L-阿拉伯糖应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（2008 第 12 号）的规定。

2.1.19 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。

2.1.20 生产用水（生活饮用水）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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用 80℃左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
牛磺酸 ^a , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
烟酸 ^a , mg/kg	110~330	GB 5009.89
钙 ^a , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
展青霉素, μg/kg（适用于原料中有山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于使用该食品营养强化剂的产品；

b 适用于添加该食品添加剂的产品，按产品标签标示的冲调比例稀释后检验。

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 \leq	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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。</p>					

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

本标准适用于以葛根、决明子为原料，添加人参（人工种植五年以下）、阿胶、沙棘、桃仁、山楂、槐花、薤白、薄荷、莱菔子、紫苏子、黄芥子、麦芽中的几种，经水煮提取浓缩，辅以或不辅以鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、海参肽、牛骨髓肽、地龙蛋白、丝氨酸蛋白酶、牛磺酸、维生素 B₃（烟酸）、菊粉、天门冬氨酸钙、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母 β-葡聚糖、L-阿拉伯糖、水苏糖、甜菊糖苷、木糖醇、柠檬酸、麦芽糊精、食用香料（d-核糖）的一种或几种，经调配、混合、沸腾雾化、制粒、干燥、包装而成的葛根决明子复配固体饮料。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南轩艺食品有限公司