



410123S-2023



河南大秦农业发展有限公司企业标准

Q/HNDQ 0004S-2023

藿香紫苏固体饮料

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

河南大秦农业发展有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南大秦农业发展有限公司。

本标准主要起草人：高桂萍、关卓亚、王飞、别潇、石效铭、王亚萍、李琳。

H N
Q B

藿香紫苏固体饮料

1 范围

本标准规定了藿香紫苏固体饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以藿香、紫苏(叶)、陈皮、生姜为原料，经水提、过滤、浓缩、离心、浓缩、干燥后，添加结晶果糖、赤藓糖醇、麦芽糊精后混合、包装等工艺制成的藿香紫苏固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫苏(叶)、藿香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.5 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.6 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 要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	本品为黄棕色至褐色	取适量的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状、按产品标准上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min，看烧杯底部有杂质。
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味，无异味，无异臭	
性状	粉末状或颗粒状，无结块	
杂质	无正常视力可见非原料外来杂质	

2.3 理化要求

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注：*铅指标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 ^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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15

注：1： 样品的采样及处理按GB 4789.1执行

2： n为同一批次产品应采集的样品数； c为最大可允许超出m的样品数； m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 要求。

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

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以藿香、紫苏(叶)、陈皮、生姜为原料，经水提、过滤、浓缩、离心、浓缩、干燥后，添加结晶果糖、赤藓糖醇、麦芽糊精后混合、包装等工艺制成的藿香紫苏固体饮料。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大秦农业发展有限公司

H N
Q B