



413900S-2023

河南金豫科技成果转化有限公司企业标准

Q/HJY 0022S-2023

葛根枳椇子固体饮料（泡腾片）

2023-12-12 发布

2023-12-12 实施

河南金豫科技成果转化有限公司 发布

前 言

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司提出。

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司、河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘雨晴，李腊梅，朱杰，魏磊，谢晓阳，王伟。

H N

Q B

葛根枳椇子固体饮料（泡腾片）

1 范围

本标准规定了葛根枳椇子固体饮料（泡腾片）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根、枳椇子、甘草为原料，经粉碎、水煮、过滤、浓缩、真空干燥，添加结晶果糖、抗性糊精、柠檬酸、碳酸氢钠，添加或不添加姜黄、 β -环状糊精、微晶纤维素、食品用香精、山梨酸中的一种或几种，经配料、混合、压片成型、包装加工而成的葛根枳椇子固体饮料（泡腾片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葛根应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.2 枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.3 甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.4 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.5 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合GB1886.2的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB1886.235的规定。
- 2.1.8 β -环状糊精应符合GB1886.352的规定。
- 2.1.9 微晶纤维素应符合GB1886.103的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.11 山梨酸应符合GB 1886.186的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合GB 1886.60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	具有本产品应有的性状	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和性状；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来杂质
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异嗅、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	GB5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

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 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葛根、枳椇子、甘草为原料，经粉碎、水煮、过滤、浓缩、真空干燥，添加结晶果糖、抗性糊精、柠檬酸、碳酸氢钠，添加或不添加姜黄、 β -环状糊精、微晶纤维素、食品用香精、山梨酸中的一种或几种，经配料、混合、压片成型、包装加工而成的葛根枳椇子固体饮料（泡腾片）。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》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 GB2762 的规定。

河南金豫科技成果转化有限公司

H N
Q B