



410187S-2023



河南万仁药业有限公司企业标准

Q/HWRY 0006S-2023

# 山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南万仁药业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南万仁药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南万仁药业有限公司。

本标准主要起草人：何汉德、何燕、李向阳。

H N

Q B

# 山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料

## 1 范围

本标准规定了山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、浓缩，加入低聚果糖，进行调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料。本产品为浓浆饮料，饮用时加水稀释饮用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.3 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粘稠液体，久置允许有少量原料物质析出	从样品中取出本品 50mL，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	黄色	
气、滋味	具有本品特有香气，味甜，柔和清爽，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
相对密度 (20°C/20°C)	1.20~1.40	GB 5009.2
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

\*严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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/g	5	2	100	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	102	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1。

### 2.5 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；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、净含量及允许短缺量、pH 值、相对密度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料是以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、浓缩，加入低聚果糖，进行调配、过滤、灌装、封口、灭菌、包装而成的山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料。本产品为浓浆饮料，饮用时加水稀释饮用。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》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了山楂麦芽低聚果糖浆浓浆饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南万仁药业有限公司

H N

Q B