



410754S-2023



郑州磊旭生物科技有限公司企业标准

Q/ZZLX 0001S-2023

茯苓百合固体饮料

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

郑州磊旭生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州磊旭生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫磊。

H N
Q B

茯苓百合固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓百合固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茯苓、百合为主要原料、添加牡蛎、阿胶、赤小豆、鱼腥草，经清洗、熟制、粉碎、加入麦芽糊精制粒、包装而成的茯苓百合固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 茯苓、百合、牡蛎、阿胶、赤小豆、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	颗粒状	取本品 40g,将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温
色 泽	褐色	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
		开水冲调，品尝其滋味

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)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17

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	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以茯苓、百合为主要原料、添加牡蛎、阿胶、赤小豆、鱼腥草，经清洗、熟制、粉碎、加入麦芽糊精制粒、包装而成的茯苓百合固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

HN

郑州磊旭生物科技有限公司

QB