



411626S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0024S-2023

复合红枣固体饮料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0024S-2017（备案号：413150-2017）。

H N
Q B

复合红枣固体饮料

1 范围

本标准规定了复合红枣固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、甘草、山楂、百合、枸杞、莲子、荷叶、金银花、山药、木瓜、葛根粉中的几种，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成的复合红枣固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.3 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。

2.1.4 菊花、陈皮、甘草、百合、莲子、荷叶、金银花、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 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	粒状或粉状	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，不得有异味	
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
-----	----	------

水分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素（仅适用于添加山楂的产品检测），μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*该项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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、甘草、山楂、百合、枸杞、莲子、荷叶、金银花、山药、木瓜、葛根粉中的几种，经清洗、水煮提取、浓缩、水沉、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥、制粒、包装加工而成的复合红枣固体饮料。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

好想你健康食品股份有限公司