



412198S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0022S-2023

红枣生姜固体饮料

2023-07-20 发布

2023-07-20 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 0022S-2017（备案号：413153S-2017）。

H N
Q B

红枣生姜固体饮料

1 范围

本标准规定了红枣生姜固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣、生姜、白芷、桑叶、金银花、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为主要原料，经清洗、水煮提取、浓缩、沉淀、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥后，加入白砂糖、葡萄糖混合、制粒、包装而成的红枣生姜固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 生姜、白芷、桑叶、金银花、百合、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203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 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	颗粒状	从样品中取出 1 袋（盒），置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签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 后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	褐棕色或浅褐色	
气、滋味	味微甘苦，具有原料特有的气味，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 ≤	5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
总糖（以还原糖计），g/100g ≥	60	GB 5009.7
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

*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 ⁴	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
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 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、生姜、白芷、桑叶、金银花、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为主要原料，经清洗、水煮提取、浓缩、沉淀、离心、加热，与麦芽糊精混合，喷雾干燥后，加入白砂糖、葡萄糖混合、制粒、包装而成的红枣生姜固体饮料。

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

H N

Q B