



410848S-2024

河南金豫科技成果转化有限公司企业标准

Q/HJY 0023S-2024

山楂麦芽低聚果糖浓浆饮 料

2024-04-08 发布

2024-04-08 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：李腊梅、于立芹、朱杰、李飞飞、张华南、刘雨晴。

H N
Q B

山楂麦芽低聚果糖浓浆饮料

1 范围

本标准规定了山楂麦芽低聚果糖浓浆饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、过滤、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，自然光线下用肉眼观察性状、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℃）	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	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：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 其他要求

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

山楂麦芽低聚果糖浓浆饮料是以山楂、麦芽为原料，经水煮提取、过滤、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南金豫科技成果转化有限公司