



411103S-2024



河南临湍生物科技有限公司企业标准

Q/HNLT 0007S-2024

百合茯苓固体饮料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南临湍生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南临湍生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周向前。

H N

Q B

百合茯苓固体饮料

1 范围

本标准规定了百合茯苓固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以百合、茯苓为主要原料、添加山药、枸杞子、大枣、莲子、橘皮、甘草、栀子、蒲公英、木瓜、小蓟、白芷、肉桂、山楂、麦芽、砂仁、桔梗、桃仁、金银花，经除杂、清洗、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、粉碎、制粒、烘干、分装、包装而成的百合茯苓固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 百合、山药、大枣、橘皮、栀子、蒲公英、木瓜、小蓟、白芷、肉桂、麦芽、砂仁、桔梗、桃仁、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 茯苓应符合 GB7096 的规定。

2.1.3 枸杞子符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.7 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	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,然后以温开水冲调,品尝其滋味
色 泽	灰色	
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	

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
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

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 ^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	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。

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

本标准适用于以百合、茯苓为主要原料、添加山药、枸杞子、大枣、莲子、橘皮、甘草、栀子、蒲公英、木瓜、小蓟、白芷、肉桂、山楂、麦芽、砂仁、桔梗、桃仁、金银花，经除杂、清洗、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、粉碎、制粒、烘干、分装、包装而成的百合茯苓固体饮料。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。

H N

河南临湍生物科技有限公司

Q B