



413020S-2025



河南尚宁生物制药有限公司企业标准

Q/HSN 0002S-2025

黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

河南尚宁生物制药有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚宁生物制药有限公司提出。

本标准由河南尚宁生物制药有限公司起草。

本标准主要起草人：杨杰、张丽君。

H N

Q B

黑桑椹黑芝麻复配固体饮料

1 范围

本标准规定了黑桑椹黑芝麻复配固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑桑椹、黑芝麻、黑豆、黑米、血糯米为原料，添加水煮提取浓缩液（沙棘、黄精、熟地黄、山茱萸、肉苁蓉、山药、枸杞子、怀菊花、决明子、菊粉，经水煮提取浓缩），添加藕粉，经原辅料前处理、混合、制粒、烘干、包装加工而成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 沙棘、黄精、黑桑椹、山药、枸杞子、怀菊花、决明子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑豆、黑米、血糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 熟地黄应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号的规定。

2.1.5 肉苁蓉、山茱萸应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.6 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 生产用水（生活饮用水）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	颗粒状或粉状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用 80℃ 左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑桑葚、黑芝麻、黑豆、黑米、血糯米为原料，添加水煮提取浓缩液（沙棘、黄精、熟地黄、山茱萸、肉苁蓉、山药、枸杞子、怀菊花、决明子、菊粉，经水煮提取浓缩），添加藕粉，经原辅料前处理、混合、制粒、烘干、包装加工而成的黑桑椹黑芝麻复配固体饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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。

河南尚宁生物制药有限公司

Q B