



413170S-2025

郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0023S-2025

梨果仙人掌芦荟固体饮料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

郑州轩仲堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州轩仲堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张科举。

H N

Q B

梨果仙人掌芦荟固体饮料

1 范围

本标准规定了梨果仙人掌芦荟固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶为主要原料，加入或不加入决明子、火麻仁、焙炒咖啡中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、包装加工而成的梨果仙人掌芦荟固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 梨果仙人掌应洁净、无污染、无腐烂、无霉变，并符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》（2012年第19号）、GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。

2.1.3 决明子、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 焙炒咖啡应符合NY/T 605的规定。

2.1.5 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	取适量样品，将内容物倒入清洁、干燥的烧杯中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡后，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，味微甜，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。
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 生产加工过程的卫生要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、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

本标准适用于以梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶为主要原料，加入或不加入决明子、火麻仁、焙炒咖啡中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、包装加工而成的梨果仙人掌芦荟固体饮料。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州轩仲堂生物科技有限公司

H N
Q B