



412535S-2025



河南道之元健康管理有限责任公司企业标准

Q/HNDZ 0006S-2025

铁皮石斛黄芪固体饮料

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

河南道之元健康管理有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南道之元健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志军。

H N

Q B

铁皮石斛黄芪固体饮料

1 范围

本标准规定了铁皮石斛黄芪固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁皮石斛、黄芪、西洋参、玉竹、桔梗、甘草、茯苓、芡实、薏米、山药、莲子、百合、白扁豆、鸡内金（熟制）、黑大豆、黑芝麻、银耳、桔红为原料，经精选、清洗、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、粉碎、混合、包装而成的铁皮石斛黄芪固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.2 铁皮石斛、黄芪、西洋参应符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.3 玉竹、桔梗、茯苓、芡实、薏米、山药、百合、白扁豆、鸡内金、桔红应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 黑大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 1176 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 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	粉末状	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	褐色	
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
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

脲酶试验		阴性	GB 5009.183
米酵菌酸/(mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.189
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 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; 食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

本标准适用于以铁皮石斛、黄芪、西洋参、玉竹、桔梗、甘草、茯苓、芡实、薏米、山药、莲子、百合、白扁豆、鸡内金（熟制）、黑大豆、黑芝麻、银耳、桔红为原料，经精选、清洗、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、粉碎、混合、包装而成的铁皮石斛黄芪固体饮料。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

河南道之元健康管理有限公司

Q B