



412549S-2025



郑州合谷生物科技有限公司企业标准

Q/ZZHG 0001S-2025

黄精肉苁蓉固体饮料

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

郑州合谷生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州合谷生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚成。

H N

Q B

黄精肉苁蓉固体饮料

1 范围

本标准规定了黄精肉苁蓉固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、肉苁蓉为主要原料，添加丁香、山药、肉桂、牡蛎、葛根、麦冬、铁皮石斛、百合、茯苓、益智仁、芡实、蚕蛹、砂仁经除杂、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、加麦芽糊精制粒、烘干、分装、包装而成的黄精肉苁蓉固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄精、山药、肉桂、牡蛎、葛根、百合、茯苓、益智仁、芡实、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.2 肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛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 丁香应符合GB/T 22300的规定。

2.1.4 麦冬应符合国家卫生健康委员会关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年 第4号）的规定。

2.1.5 蚕蛹应符合卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203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	黑色	
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
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 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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

本标准适用于以黄精、肉苁蓉为主要原料，添加丁香、山药、肉桂、牡蛎、葛根、麦冬、铁皮石斛、百合、茯苓、益智仁、芡实、蚕蛹、砂仁经除杂、加水熬煮、过滤、浓缩、烘干、加麦芽糊精制粒、烘干、分装、包装而成的黄精肉苁蓉固体饮料。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 的规定。

H N

郑州合谷生物科技有限公司

Q B