

大理市阿达暇食品有限公司企业标准

Q/DAX 0001 S—2020

草本固体饮料（调制红糖、熬制黑糖）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0020 S- 2020
备案日期: 2020 年 4 月 28 日

云南省
备案
备案日

2020 - 03 - 26 发布

2020 - 04 - 28 实施

大理市阿达暇食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的草本固体饮料(调制红糖、熬制黑糖),是以红糖(红糖粉)、白砂糖为原料,添加红枣、姜粉(千千姜片)、枸杞、阿胶、党参、黄精、桂圆、银耳、甘草、紫苏、桔梗、绿茶、山药、陈皮、胖大海、木瓜、麦芽、山楂、莲子、人参、鸡内金、白芷、桂花、菊花、茉莉花、金银花、玫瑰花,经筛选、碾磨、调制、成型或不成型、包装等工艺制成的植物草本固体饮料(调制红糖、熬制黑糖)。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定,特制定本标准作为组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食物中农药最大残留限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定,其中铅的指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理市阿达暇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:杨金黎。

草本固体饮料（调制红糖、熬制黑糖）

1 范围

本标准规定了草本固体饮料（调制红糖、熬制黑糖）的技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以红糖（红糖粉）、白砂糖为原料，添加红枣、姜、枸杞、桂圆、紫苏、青梅、桂花、茉莉花、玫瑰花，经过筛选、碾磨、调制、成型或不成型、包装等工艺制成的草本固体饮料（调制红糖、熬制黑糖）。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据工艺不同分为：调制红糖、熬制黑糖。

3.2 根据原辅料不同分为：调制红糖、熬制玫瑰姜糖、熬制原蔗黑糖、熬制玫瑰黑糖、熬制老姜黑糖、熬制桂花黑糖、熬制茉莉黑糖、熬制大枣黑糖、熬制枸杞黑糖、熬制桂圆黑糖、熬制紫苏黑糖、熬制青梅黑糖。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB317 的规定。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 桂花：应符合 GH/T 1117 的规定。
- 4.1.7 茉莉花：应符合 GB/T 22292 的规定。
- 4.1.8 青梅：应符合“DB53/T 174 的规定。
- 4.1.9 桂圆、玫瑰花、紫苏应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）的规定。
- 4.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	呈棕红或红褐色，无霉变现象。	取100g样品，置于洁净白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
形态	呈本品特有形状。	
气味	应有红糖、黑糖特有的滋气味，香甜纯正，无其他异味。	
杂质	允许有配料漂浮或沉淀。	

4.3 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，% \leq	70	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计），% \leq	90	GB 5009.8

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

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） \leq	50				GB 4789.15
致病菌	按GB 29921执行				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760固体饮料的规定。

4.9 加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺，规格相同的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为18个包装，样品分为2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，并附加合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。在有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品工艺或配方有改变时；
- c) 产品停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批次产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，复检后如仍不合格，则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输过程中应避免挤压、碰撞、日晒、雨淋。搬运时应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存干燥、通风、清洁的仓库内，货物应离地、离墙，避免阳光直射和靠近热源，不得与有毒、有害的物品共同存放。
