固体饮料标准编制说明

企业名称:长春世鹿鹿业集团有限公司

标准名称: 固体饮料

标准编号: Q/LYJT0078S-2024

一、 标准制定概况

我公司是养殖生产鹿产品的企业,经市场调研,发现以鹿血(人工养殖)、红枣、茯苓、酸枣仁、甘草、玉竹、人参(人工种植四年或五年生)、桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、薄荷、罗汉果、甘草、麦芽糊精、白砂糖、食品添加剂(木糖醇)中几种为原料,经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、包装等工艺制成的固体饮料,受消费者青睐,经查询本产品无国家及行业标准,企业决定起草企业标准。

标准制定的原则依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,制定企业标准,作为组织生产、质量检验的依据。

二、产品的特性

固体饮料是以鹿血(人工养殖)、红枣、茯苓、酸枣仁、甘草、 玉竹、人参(人工种植四年或五年生)、桔梗、乌梅、橘皮、紫苏、 薄荷、罗汉果、甘草、麦芽糊精、白砂糖、食品添加剂(木糖醇)中 几种为原料,经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、包装 等工艺制成的。

- 三、 标准指标、试验方法、要求的确定依据
 - 1. 标准指标:

根据产品的配比,确定了:水分≤7.0%,人参总皂苷≥0.01%。 根据 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中的规定,确定了:铅≤0.9mg/kg。

根据 GB 7101 食品安全国家标准 饮料中的规定,确定了菌落总数、大肠菌群、霉菌的限量。

根据 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量中的规定,确定了沙门氏菌的限量。

2. 试验方法:

水分按 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 人参总皂苷按 NY 318 人参制品

铅按 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

菌落总数按 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

大肠菌群按 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 平板计数法

霉菌按 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

沙门氏菌按 GB 4789. 4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

3. 指标确定依据:

水分为产品配比

铅按 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

菌落总数、大肠菌群、霉菌按 GB 7101 食品安全国家标准 饮料。 沙门氏菌按 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量。

四、与有关食品安全国家标准指标的比较情况

污染物限量,国标铅(以 Pb 计) \leq 1. 0mg/kg,企标规定铅(以 Pb 计) \leq 0. 9mg/kg,此项目企标严于国家标准。

长春世鹿鹿业集团有限公司 2024年04月02日