



412563S-2017



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0006S-2017

---

# 固体饮料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

---

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨玉环

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、芸豆、赤小豆、豌豆、玉米、黑米、糙米、糯米、大麦、小麦、燕麦、荞麦、红枣、黑枣、薏苡仁、杏仁、核桃仁、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、砂仁、山楂、鸡内金、茯苓、百合、玉竹、菊花、金银花、山药、葛根粉、黄精、桑椹、荷叶、黄秋葵、马齿苋、芡实、槐花、阿胶、枸杞、桂圆、莲子、陈皮、木瓜、紫薯、葵花籽仁、鸡全蛋粉、玛咖粉、魔芋粉、菊粉、南瓜粉、苦瓜粉、大麦苗粉、小麦胚粉、木糖醇、白砂糖、低聚果糖、冰糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、植脂末（氢化植物油、乳化剂、葡萄糖浆、酪氨酸钠、硅铝酸钠）、牛磺酸、柠檬酸钙、葡萄糖酸锌、食用盐、食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经烘干熟化、粉碎（或不粉碎）、配料、混合、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 薏苡仁、赤小豆、砂仁、鸡内金、茯苓、百合、菊花、金银花、山楂、山药、黄精、玉竹、桑椹、荷叶、马齿苋、芡实、白扁豆、黑豆、黑芝麻、槐花、枸杞、莲子、陈皮、阿胶、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.2 红豆、绿豆、芸豆、燕麦、大麦、小麦、玉米、黑米、糙米、荞麦、糯米、紫薯、黄豆、豌豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 杏仁、核桃仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)的规定。

2.1.5 大麦苗粉应符合 Q/JNK0018S-2015 的规定。(见附录 A)

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 黑枣应无外来杂质、无霉变，无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 黑枸杞应无外来杂质、无霉变，无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.10 桂圆应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 南瓜粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.18 黄秋葵应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.21 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009年第5号)的规定。

2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.24 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.31 黄秋葵应符合清洁无污染、无腐败和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用 80℃左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味，应符合相应之规定。
色泽	具有原料应有的色泽	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	具有产品特有的味道，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	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
钙 <sup>c</sup> (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 <sup>d</sup> (以 Zn 计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
低聚果糖 <sup>e</sup> g/100g	≥ 50	GB 5009.255
果聚糖 <sup>f</sup> g/100g	≥ 60	GB 5009.255

注：a 展青霉素含有山楂的产品、b 适用于添加牛磺酸产品、c 适用于添加钙的产品、d 适用于添加锌的产品、e 适用于低聚果糖固体饮料产品、f 适用于菊粉固体饮料产品

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, (CFU/g)	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	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) $\leq$	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌指标严于食品安全国家标准。					

## 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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号: Q3305000115S-2015 有效期至: 2018.11.05



Q/JNK

浙江金诺康生物科技有限公司企业标准

Q/JNK0018S-2015

大麦青苗粉

2015-10-16 发布

2015-11-15 实施

浙江金诺康生物科技有限公司 发布



## 大麦青苗粉

### 1 范围

本标准规定了大麦青苗粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大麦青苗粉、菊粉为原料，经过混合、包装而成的大麦青苗粉产品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7101 固体饮料卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB/T 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家卫生部 2009 年第 5 号 《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大麦青苗粉应符合附录 A 的相关规定。

3.1.2 菊粉应符合中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

#### 3.2 感官要求

## 前 言

本产品是本公司生产的由大麦青苗粉、菊粉为原料，经过混合、包装而成的大麦青苗粉产品。

为了保证食品质量，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，按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准参照《固体饮料类生产许可证审查细则（2006版）》设置技术指标项目，理化指标中铅及污染物限量指标按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定执行；感官要求、水分、微生物指标中的菌落总数、大肠菌群和霉菌按GB 7101《固体饮料卫生标准》的规定执行。致病菌限量按GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定执行。

本标准由浙江金诺康生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：浙江金诺康生物科技有限公司。

本标准主要起草人：胡勇，王振华，茹玲玲。

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

#### 5.2.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

#### 5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定的方法测定。

#### 5.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

#### 5.3.4 致病菌限量

按GB 29921规定的方法测定。

### 5.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 停产半年以上恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

### 6.3 组批

以同一天、同一班次生产的同品种、同原料、同规格的产品为一批。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品不同位置随机抽取18个最小包装（总量不少于1kg）进行检验，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

6.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不符合标准规定（微生物项目除外），可以加倍抽样复检。复验后若仍有指标不合格，则判为不合格。

6.5.3 微生物指标不合格的，不得复验，直接判为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718和国家质检总局令第102号和第123号《食品标识管理规定》、国家卫生部2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定，产品营养标签应符合GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。添加菊粉的食品必须标注不适宜人群和每日最大食用限量。

Q/JNK0018S-2015

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品固有的颜色、色泽均匀
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无刺激、焦糊及酸败味，无异味
组织形态	粉末状，无结块，冲溶后呈均匀混悬液
杂质	无肉眼可见的外来杂质

### 3.3 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
蛋白质, g/100g	≥ 4.0
水分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌限量	符合GB 29921的规定

### 3.5 致病菌

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

按GB 7101中10.1的规定方法检验。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 5.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.2.4 总砷

Q/JNK0018S-2015

**7.2 包装**

包装容器和材料应符合相应的国家食品安全标准和有关规定，包装应完整、无破损、无污染。

**7.3 运输**

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

**7.4 贮存**

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，离地大于 20cm、离墙大于 30cm 贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

**7.5 保质期**

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

WAPPS

Q/JNK0018S-2015

**附录 A**  
(规范性附录)  
大麦青苗粉原料要求

## A1. 定义

大麦青苗粉指以大麦苗为原料，经过清洗、烘干、粉碎制得的粉末状原料。

## A2. 要求

大麦青苗粉应符合表4的规定

表4 大麦青苗粉质量标准

项目	指标	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘内，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
溢气味	具有相应品种应有的溢气味，无异味	
组织形态	均匀粉末状，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅（Pb），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
农药最大残留量	符合 GB 2763 的规定	GB 2763 规定的方法测定
菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
致病菌限量	符合 GB 29921 的规定	GB 29921 规定的方法测定

## 编制说明

本标准适用于以红豆、黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、芸豆、赤小豆、豌豆、玉米、黑米、糙米、糯米、大麦、小麦、燕麦、荞麦、红枣、黑枣、薏苡仁、杏仁、核桃仁、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、砂仁、山楂、鸡内金、茯苓、百合、玉竹、菊花、金银花、山药、葛根粉、黄精、桑椹、荷叶、黄秋葵、马齿苋、芡实、槐花、阿胶、枸杞、桂圆、莲子、陈皮、木瓜、紫薯、葵花籽仁、鸡全蛋粉、玛咖粉、魔芋粉、菊粉、南瓜粉、苦瓜粉、大麦苗粉、小麦胚粉、木糖醇、白砂糖、低聚果糖、冰糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、植脂末（氢化植物油、乳化剂、葡萄糖浆、酪氨酸钠、硅铝酸钠）、牛磺酸、柠檬酸钙、葡萄糖酸锌、食用盐、食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经烘干熟化、粉碎（或不粉碎）、配料、混合、包装加工而成。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

南阳市广寿保健品有限责任公司

2017年09月27日

Q B