



411369S-2017



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0037S-2017

固体饮料

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葛根、余甘子、山药、苦瓜、桑叶、甘草、菊粉、赤藓糖醇、鸡内金、莱菔子、山楂、麦芽（炒）、陈皮、金银花、水苏糖、单晶体冰糖（粉碎）、杭白菊、茯苓、淡竹叶、低聚木糖、栀子、桃仁、火麻仁、杏仁、桑葚、罗汉果、郁李仁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精几种为原料，其中葛根、余甘子、山药、苦瓜、桑叶、鸡内金、莱菔子、山楂、麦芽（炒）、陈皮、金银花、杭白菊、茯苓、淡竹叶、栀子、桃仁、火麻仁、杏仁、桑葚、罗汉果、郁李仁、甘草经水煮、提取、浓缩；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.7 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.9 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.10 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合新资源食品卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.12 葛根、余甘子、山药、苦瓜、桑叶、鸡内金、莱菔子、山楂、麦芽、陈皮、金银花、杭白菊、茯苓、淡竹叶、栀子、桃仁、火麻仁、杏仁、桑葚、罗汉果、郁李仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版（一部）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	指 标	试验方法
性 状	细颗粒状	从样品中取出苦瓜桑叶固体饮料、葛根余甘子固体
苦瓜桑叶固体饮料	浅褐色	

颜 色	葛根余甘子固体饮料	浅褐色	饮料、淡竹叶菊花固体饮料、栀子桃仁固体饮料、鸡内金莱菔子固体饮料，分别倒入五个洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	淡竹叶菊花固体饮料	浅褐色	
	栀子桃仁固体饮料	浅褐色	
	鸡内金莱菔子固体饮料	浅褐色	
气 味、滋 味		具有本品的应有的气滋味，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 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	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.25	GB 5009.36
溶解时限, S	≤ 60.0	QB/T 3623
展青霉素的指标仅适用于鸡内金莱菔子固体饮料和淡竹叶菊花固体饮料。氰化物的指标仅适用于栀子桃仁固体饮料		

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 ^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 ≤	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

* 霉菌指标值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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

编制说明

固体饮料适用于以葛根、余甘子、山药、苦瓜、桑叶、甘草、菊粉、赤藓糖醇、鸡内金、莱菔子、山楂、麦芽（炒）、陈皮、金银花、水苏糖、单晶体冰糖（粉碎）、杭白菊、茯苓、淡竹叶、低聚木糖、栀子、桃仁、火麻仁、杏仁、桑葚、罗汉果、郁李仁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精几种为原料，其中葛根、余甘子、山药、苦瓜、桑叶、鸡内金、莱菔子、山楂、麦芽（炒）、陈皮、金银花、杭白菊、茯苓、淡竹叶、栀子、桃仁、火麻仁、杏仁、桑葚、罗汉果、郁李仁、甘草经水煮、提取、浓缩；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的。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》、GB/T 10789《饮料通则》、QB/T 3623《果香型固体饮料》、NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》的要求，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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司

2017年05月25日

QB