



411575S-2017



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF0006S-2017

---

# 固体饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

---

河南省果然风情果业股份有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵占宝、谭海娟、杨风玲。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃（榨汁或榨浆、或果碎）、芒果（榨汁或榨浆、或粉）、山楂（榨汁或榨浆、或粉）、大麦苗粉、香蕉（榨汁或榨浆、或果碎）、苹果（榨汁或榨浆、或果碎）、蓝莓（榨汁或榨浆、或果碎）、桑葚（榨汁或榨浆、或果碎）为主要原料，添加抗坏血酸、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、二氧化硅、白砂糖、罗汉果甜甙、柠檬黄、胭脂红，食用香精（山楂香精、芒果香精），经调配、摊片、冷冻干燥、粉碎、杀菌、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香蕉：应符合 GB 9827、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.2 鲜苹果：应符合 GB/T 10651、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.3 蓝莓：应符合 GB/T27658、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.4 猕猴桃：应符合 NY/T 425、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.5 芒果：应符合 NY/T 492、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.6 山楂：应符合 SB/T 10092、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。
- 2.1.7 白砂糖：应符合 GB /T317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.8 抗坏血酸：应符合 GB 14754 的要求。
- 2.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 标准规定。
- 2.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 标准规定。
- 2.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 山楂香精、芒果香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 罗汉果甜甙：应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.19 山楂粉、芒果粉、猕猴桃粉、大麦苗粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 桑葚：应符合 GB/T 29572、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试 验 方 法
性 状	猕猴桃复合固体饮料	从样品中取出 20g，倒入一洁净烧杯中，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
	芒果固体饮料、山楂固体饮料、苹果固体饮料、蓝莓固体饮料、香蕉固体饮料、桑葚固体饮料	
色 泽	具有各类固体饮料应有的色泽	

气、滋味	具有各类固体饮料应有的气味和滋味	
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	试验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.4 (按 8 倍稀释)	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.4 (按 8 倍稀释)	GB 5009.35

备注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

<sup>a</sup> 适用于山楂固体饮料、苹果固体饮料。

<sup>b</sup> 适用于芒果固体饮料。

<sup>c</sup> 适用于山楂固体饮料。

\*该项目限值严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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。

## 3 检验

出厂检测项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以猕猴桃（榨汁或榨浆、或果碎）、芒果（榨汁或榨浆、或粉）、山楂（榨汁或榨浆、或粉）、大麦苗粉香蕉（榨汁或榨浆、或果碎）、苹果（榨汁或榨浆、或果碎）、蓝莓（榨汁或榨浆、或果碎）、桑葚（榨汁或榨浆、或果碎）为主要原料，添加抗坏血酸、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、二氧化硅、白砂糖、罗汉果甜甙、柠檬黄、胭脂红，食用香精（山楂香精、芒果香精），经调配、摊片、冷冻干燥、粉碎、杀菌、包装而成的固体饮料。

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/T 10789《饮料通则》和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依据。

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、运输和贮存等。

该标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司

2017年06月07日