



411656S-2017



河南壹清生物科技有限公司企业标准

Q/HYQ 0002S-2017

---

# 固体饮料

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

---

河南壹清生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由河南壹清生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海锋。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶粉、菊粉、火麻仁、郁李仁、马齿苋、黑豆（炒熟）、橘皮、莱菔子、砂仁为原料，添加或不添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经粉碎、混合、干燥、包装加工而成的固体饮料。饮用时添加 8 倍量水稀释。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 火麻仁、郁李仁、马齿苋、黑豆、橘皮、莱菔子、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 库拉索芦荟凝胶粉应符合中华人民共和国卫生部公告（2008 年 第 12 号）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	试验方法
性状	内容物呈粉状	从样品中取出 5g，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
色泽	类白色或淡黄色	
气、滋味	味甜，微苦，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	≤ 0.8	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤ 5.0 (按 8 倍量水稀释)	GB 5009.97

注: \*铅标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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	样品采样量及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	≤	50			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

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 编制说明

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶粉、菊粉、火麻仁、郁李仁、马齿苋、黑豆（炒熟）、橘皮、莱菔子、砂仁为原料，添加或不添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经粉碎、混合、干燥、包装加工而成的固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南壹清生物科技有限公司

2017年06月26日