



411695S-2017



商丘市百顺医药科技有限公司企业标准

Q/SBY 0012S-2017

固体饮料

2017-07-27 发布

2017-07-27 实施

商丘市百顺医药科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘市百顺医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭彦功。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以【甘草、山药、人参（人工种植5年以下）、鸡内金、山楂、麦芽、肉桂、丁香、胡椒、茯苓、生姜、红枣、白果、桔梗、胖大海、菊花、金银花、青果、火麻仁、栀子、莱菔子、荷叶、玉竹、桑叶、桃仁、干姜、酸枣仁、陈皮、百合、桑葚、枸杞、葛根粉、牡蛎、黄精、桂圆、大枣、沙棘叶、香橼、花椒、佛手、小茴香、白扁豆、肉豆蔻、乌梢蛇、蝮蛇、薄荷、淡竹叶、薏米仁、决明子、乌梅、菊苣、沙棘、赤小豆、牛蒡根、松花粉、平卧菊三七、玛咖粉】中的一种或多种为主要原料，经烘烤（或不烘烤）、粉碎（或不粉碎）、添加食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇，配料、混合、包装制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 甘草、山药、鸡内金、山楂、麦芽、肉桂、丁香、胡椒、茯苓、生姜、红枣、白果、桔梗、胖大海、菊花、金银花、青果、火麻仁、栀子、莱菔子、荷叶、玉竹、桑叶、桃仁、干姜、酸枣仁、陈皮、百合、桑葚、枸杞、牡蛎、黄精、桂圆、大枣、沙棘叶、香橼、花椒、佛手、小茴香、白扁豆、肉豆蔻、乌梢蛇、薄荷、淡竹叶、薏米仁、决明子、乌梅、菊苣、沙棘、赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。

2.1.4 玛咖粉应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会（2011 年 第 13 号）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的有关规定。

2.1.6 牛蒡根应符合国家卫生和计划生育委员会食函（2013）83 号关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复的有关规定。

2.1.7 平卧菊三七应符合卫生部公告 2012 年第 8 号关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告的有关规定。

2.1.8 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

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

2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.12 蝮蛇应干净、无杂质并符合 GB 2762 及兽药残留相关规定。

2.1.13 沙棘叶应符合卫生部公告关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3号的规定。

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	检验方法
色泽	棕褐色	取 5g 左右的被测样品, 置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态, 按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无异物
状态	粉末状、无结块	
滋味气味	具有原料物质固有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
甲基汞 ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。
a仅适用于山药鸡内金固体饮料、甘草金银花固体饮料、栀子甘草固体饮料。
b仅适用于牡蛎黄精固体饮料、人参牡蛎固体饮料。

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 ^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) ≤	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

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。

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》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 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留应符合的国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

固体饮料是以【甘草、山药、人参（人工种植5年以下）、鸡内金、山楂、麦芽、肉桂、丁香、胡椒、茯苓、生姜、红枣、白果、桔梗、胖大海、菊花、金银花、青果、火麻仁、栀子、莱菔子、荷叶、玉竹、桑叶、桃仁、干姜、酸枣仁、陈皮、百合、桑葚、枸杞、葛根粉、牡蛎、黄精、桂圆、大枣、沙棘叶、香橼、花椒、佛手、小茴香、白扁豆、肉豆蔻、乌梢蛇、蝮蛇、薄荷、淡竹叶、薏米仁、决明子、乌梅、菊苣、沙棘、赤小豆、牛蒡根、松花粉、平卧菊三七、玛咖粉】中的一种或多种为主要原料，经烘烤（或不烘烤）、粉碎（或不粉碎）、添加食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇，配料、混合、包装制成的固体饮料。

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》，GB/T 29602《固体饮料》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其内容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、运输及贮存等。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

商丘市百顺医药科技有限公司

2017年06月09日

QB