



411864S-2017



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAS 0072S-2017

固体饮料

2017-08-15 发布

2017-08-15 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 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》的规则起草。

本标准由南阳市澳福来实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建法

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、检验等。

本标准适用于以山楂、麦芽、淡竹叶、金银花、菊花、葛根、木瓜几种或多种为原料，经生活饮用水煎煮、浓缩，加入魔芋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精经混合、制粒、烘干、包装而成的固体饮料；或以速溶咖啡粉、左旋肉碱（L-肉碱）、魔芋粉、荷叶（经粉碎）、甜菊糖苷、燕麦粉、聚葡萄糖、低聚果糖、草莓粉、橙粉、麦芽糊精、酵素粉的几种或多种为原料，经混合、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、麦芽、淡竹叶、金银花、菊花、葛根、木瓜、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.6 速溶咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。

2.1.7 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.12 草莓粉、橙粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 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	颗粒和粉末状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽
色泽	具有原辅料混合后应有的色泽	

气、滋味	具有本品特有的气味和滋味	和状态：闻其气味，加入适量沸水冲泡 5min后，用温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表1 理化指标应符合表 2 的规定。

表2 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) ≤	5.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
甜菊糖苷, g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
左旋肉碱(L-肉碱), mg/kg	6000 ~ 30000	GB 29989

2.4 微生物指标:

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品生产通用卫生规范》的规定。

2.7 其他卫生要求

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 检验规则

出厂检验项目：感官、净含量与允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂、麦芽、淡竹叶、金银花、菊花、葛根、木瓜几种或多种为原料，经水煎煮、浓缩，加入魔芋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精经混合、制粒、烘干、包装而成的固体饮料；或以速溶咖啡粉、左旋肉碱（L-肉碱）、魔芋粉、荷叶（经粉碎）、甜菊糖苷、燕麦粉、聚葡萄糖、低聚果糖、草莓粉、橙粉、麦芽糊精、酵素粉的几种或多种为原料，经混合、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 7101-2015《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、检验等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

南阳市澳福来实业有限责任公司

2017年7月12日