



411876S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0053S-2017

固体饮料

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领

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。

本标准适用于以人参（人工种植、五年以下）、茯苓、阿胶、核桃仁、桂圆、红枣、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、燕窝、莲子、决明子、蜂蜜、红糖、蛹虫草、蚕蛹、玛咖粉、山药、肉桂、牡蛎、黄精（蒸制）、桃仁、冰糖、葛根粉、白芷、桑葚、菊花、木瓜、沙棘、乌梅、火麻仁、郁李仁中的几种或多种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、山药、阿胶、桂圆、红枣、枸杞子、莲子、决明子、肉桂、牡蛎、黄精、桃仁、白芷、桑葚、菊花、木瓜、沙棘、乌梅、火麻仁、郁李仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.3 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.4 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.5 燕窝应符合GH/T 1092的规定。

2.1.6 蚕蛹应符合DBS 45/030的规定。

2.1.7 红糖应符合DBS 53/008和GB 13104的规定。

2.1.8 玫瑰花应符合DBS 53/025的规定。

2.1.9 核桃仁应符合LY/T 1922的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。

2.1.11 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草作为新资源食品的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.12 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年 第17号）和中国药典2015版一部的规定。

2.1.13 生产用水应符合GB 5749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	检验方法
----	----	------

性状	颗粒状和粉末状	取样品5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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的规定。

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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: 甲基汞检测适用于人参蛹虫草固体饮料。

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	100	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。
注*: 霉菌的指标严于食品安全国家标准GB7101

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

固体饮料是以人参（人工种植、五年以下）、茯苓、阿胶、核桃仁、桂圆、红枣、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、燕窝、莲子、决明子、蜂蜜、红糖、蛹虫草、蚕蛹、玛咖粉、山药、肉桂、牡蛎、黄精（蒸制）、桃仁、冰糖、葛根粉、白芷、桑葚、菊花、木瓜、沙棘、乌梅、火麻仁、郁李仁中的几种或多种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标GB 7101规定。

郑州林诺实业有限公司

2017年07月12日