



411799S-2017



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0047S-2017

---

# 固体饮料

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

---

孟州世博生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作指导导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝香。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹花、怀菊花、苦瓜、南瓜、鹿胎、核桃仁、黄精、桑叶、荷叶、决明子、丁香、藿香、金银花、茯苓、姜、肉桂、莲子、花椒、小茴香、决明子、薏苡仁、肉桂、白芷、木瓜、乌梢蛇、蝮蛇、桑椹、佛手、香橼、莲子、橘皮、葛根、牡蛎、昆布、金银花、鱼腥草、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、干姜、黑枣、大枣、酸枣仁、枸杞子、桃仁、淡竹叶、桔梗、桔红、蒲公英、栀子、杏仁、山药、甘草为原料，经水煮提取浓缩，纳豆、怀山药片、阿胶，经粉碎，红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆，经干燥熟制、粉碎，加入麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、桔子香精、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾，以上原辅料的几种或多种，经配料、混合制粒、干燥、包装加工而成的固体饮料。

## 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 丹凤牡丹花应符合卫计委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（2013年第10号）的规定。

2.1.3 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。

2.1.4 苦瓜、南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5 鹿胎应符合NY 317的规定。

2.1.6 黄精、桑叶、荷叶、决明子、丁香、藿香、金银花、茯苓、姜、肉桂、莲子、花椒、小茴香、决明子、薏苡仁、肉桂、白芷、木瓜、乌梢蛇、桑椹、佛手、香橼、莲子、橘皮、葛根、牡蛎、昆布、金银花、鱼腥草、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、干姜、大枣、酸枣仁、枸杞子、桃仁、淡竹叶、桔梗、桔红、蒲公英、栀子、杏仁、山药、甘草、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.7 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

2.1.8 蝮蛇应清洁、卫生、无污染、无病害，并符合GB 2762和兽药残留的规定。

2.1.9 黑枣应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.10 纳豆应符合SB/T 10528的规定。

- 2.1.11 怀山药片应符合GB/T 20351和DBS41/ 009的规定。
- 2.1.12 红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2715、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.18 桔子香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540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	取5g左右的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性状，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，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有产品应的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.6	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.4	GB/T 5009.140
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
镉(以Cd计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计) <sup>e</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>a</sup> <sup>b</sup> 使用时均需用8-10倍水稀释 <sup>a</sup> 仅适用于添加甜菊糖苷的产品； <sup>b</sup> 仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品； <sup>d</sup> 仅适用于牡丹山楂荷叶固体饮料 <sup>c</sup> 仅适用于牡丹鹿胎葛根固体饮料、牡丹鹿胎黄精固体饮料		

°仅适用于牡丹佛手香椽固体饮料。

## 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 <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) * ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行； *霉菌的指标严于食品安全国家标准。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的有关规定，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的有关规定，兽药残留应符合国家相关规定。

## 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

固体饮料是以丹凤牡丹花、怀菊花、苦瓜、南瓜、鹿胎、核桃仁、黄精、桑叶、荷叶、决明子、丁香、藿香、金银花、茯苓、姜、肉桂、莲子、花椒、小茴香、决明子、薏苡仁、肉桂、白芷、木瓜、乌梢蛇、蝮蛇、桑椹、佛手、香橼、莲子、橘皮、葛根、牡蛎、昆布、金银花、鱼腥草、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、干姜、黑枣、大枣、酸枣仁、枸杞子、桃仁、淡竹叶、桔梗、桔红、蒲公英、栀子、杏仁、山药、甘草为原料，经水煮提取浓缩，纳豆、怀山药片、阿胶，经粉碎，红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆，经干燥熟制、粉碎，加入麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、桔子香精、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾，以上原辅料的几种或多种，经配料、混合制粒、干燥、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/T 29602《固体饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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食品安全国家标准GB 7101

孟州世博生物科技有限公司  
2017年07月11日

QB