



412239S-2017



河南神茸帝菌生物技术有限责任公司企业标准

Q/HSR 0002S-2017

固体饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南神茸帝菌生物技术有限责任公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南神茸帝菌生物技术有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南神茸帝菌生物技术有限责任公司。

本标准主要起草人：蒋继宏、郭鸿齐、王勇凯。

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、贮存等要求。

本标准适用于以蛹虫草、松茸、竹荪、双孢蘑菇、木耳、猴头菇、金针菇、茶树菇、姬松茸、牛肝菌、香菇、灰树花、大麦、薏仁、红小豆、山楂、龙眼肉（桂圆）、蓝莓、酸枣、沙棘果、桑椹、金银花、茯苓、葛根粉、山药经清洗干燥粉碎（或不干燥粉碎）后以其中的一种或多种为原料，添加或不添加花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉）、中国肉桂（精）油、可可粉，再加入葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇，经混合搅拌，制粒，高温干燥，包装加工制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 中国肉桂精油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.2 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 沙棘果应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.5 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.6 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.7 灰树花应符合 NY/T 446 的规定。
- 2.1.8 龙眼应符合 NY/T 516 的规定。
- 2.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.10 木耳应符合 NY/T 695 的规定。
- 2.1.11 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.13 薏仁及薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.14 酸枣应符合 LY/T 1964 的规定。
- 2.1.15 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 金针菇、姬松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 茶树菇应符合 DB35/T 522.5 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20760 的规定。
- 2.1.21 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24 桑椹、金银花、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.28 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	试验方法
性状	均匀小颗粒状，无结块	从样品中取出样品10g左右，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，然后加入适量沸水冲泡5min后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	甜味，具有该产品应有的滋气味，无刺激、焦糊及其他异味	
杂质	冲溶后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	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	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
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注：a仅适用于含山楂产品的检测

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
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
※霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：※项该指标严于国家标准GB 7101的规定

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蛹虫草、松茸、竹荪、双孢蘑菇、木耳、猴头菇、金针菇、茶树菇、姬松茸、牛肝菌、香菇、灰树花、大麦、薏仁、红小豆、山楂、龙眼肉（桂圆）、蓝莓、酸枣、沙棘果、桑椹、金银花、茯苓、葛根粉、山药经清洗干燥粉碎（或不干燥粉碎）后以其中的一种或多种为原料，添加或不添加花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉）、中国肉桂（精）油、可可粉，再加入葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇，经混合搅拌，制粒，高温干燥，包装加工制成的固体饮料。

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》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 的规定。

河南神茸帝菌生物技术有限责任公司

2017年08月22日

H N
Q B