



412282S-2017



河南海福全食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

---

# 固体饮料

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

---

河南海福全食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南海福全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏雅磊。

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。

本标准适用于以赤砂糖、红糖为原料，加入大枣、阿胶、姜、枸杞、山药，经粉碎，加入人参（人工种植5年及5年以下）提取物，以上原辅料的几种，经配料、混合、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 赤砂糖、红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.3 大枣、阿胶、姜、枸杞、山药应符合《中华人民共和国药典》（2015年一部）的规定。

2.1.4 人参（人工种植5年及5年以下）提取物应符合DBS22/034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	粉状、糖粒状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	红褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味甜，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
铬 <sup>a</sup> (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
<sup>a</sup> 仅限于添加有阿胶的产品		

## 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 (/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
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 螨

不得检出。检验方法按 GB 13104 附录 A 规定的方法执行。

## 2.6 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。

## 2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其它要求

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、大肠菌群指标。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固体饮料是以赤砂糖、红糖为原料，大枣、阿胶、姜、枸杞、山药，经粉碎，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物，以上原辅料的几种，经配料、混合、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》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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南海福全食品有限公司

2017 年 08 月 28 日

H N  
Q B