



413124S-2018



许昌市渴道食品加工有限责任公司企业标准

Q/XKD 0001S-2018

---

# 固体饮料

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

许昌市渴道食品加工有限责任公司 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》编写。  
本标准由许昌市渴道食品加工有限责任公司提出并起草。  
本标准起草人：杜茂波。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葛根、紫苏、荷叶、香薷、茯苓、藿香、白芷、黄精、赤小豆、生薏米中的几种为原料，经水煎煮、浓缩后，加入乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、木糖醇，再经混合制粒、干燥、冷却、包装而制成的固体饮料。饮用时加 10 倍水冲调。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 葛根、紫苏、荷叶、香薷、茯苓、藿香、白芷、黄精、赤小豆、生薏米应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	粒状		从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将 10g 试样放入盛有 150mL 沸水的烧杯中，用搅拌棒搅拌均匀后，观察其冲调性，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	葛根紫苏固体饮料	淡黄色至浅褐色	
	藿香紫苏固体饮料	淡黄色至浅褐色	
气味	具有本产品应有的气味，无异味		
滋味	滋味柔和，味甜		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
冲调性	冲调后易溶解，允许有少量团块		

### 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	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100	GB 4789.3 中第二法
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 中第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15

注:1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

固体饮料是以葛根、紫苏、荷叶、香薷、茯苓、藿香、白芷、黄精、赤小豆、生薏米中的几种为原料，经水煎煮、浓缩后，加入乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、木糖醇，再经混合制粒、干燥、冷却、包装而制成，饮用时加 10 倍水冲调。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》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市渴道食品加工有限责任公司

H N

Q B