



413311S-2018



河南久源堂药业有限公司企业标准

Q/HJY 0068S-2018

固体饮料

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

河南久源堂药业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南久源堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋占峰、李玉芳、朱凯兵、李梦华。

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。

本标准适用于以枸杞子、覆盆子、桑椹、黄精、金银花、重瓣红玫瑰、胡萝卜、龙眼肉、刀豆、肉桂、芡实、山药、葛根、百合、酸枣仁、山楂、益智仁、甘草、白扁豆、山奈、草果、肉豆蔻、莱菔子、人参（人工种植五年以下）、杏仁、鱼腥草、桔梗、乌梢蛇、决明子、蝮蛇、菊花、香橼、桃仁、赤小豆、莲子、玉竹、大枣、郁李仁、火麻仁、鸡内金、丁香、薤白、八角茴香、干姜、花椒、茯苓、荷叶、薏苡仁、苦瓜、蛹虫草、沙棘、佛手的一种或多种为原料，经提取、浓缩、干燥或不经提取、浓缩、干燥，粉碎，加入或不加入麦芽糊精、葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、红曲米粉、酵母抽提物中的一种或多种辅料，经混合、制粒或不制粒、混合或不混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞子、覆盆子、桑椹、黄精、金银花、龙眼肉、刀豆、肉桂、芡实、山药、葛根、百合、酸枣仁、山楂、益智仁、甘草、白扁豆、山奈、草果、肉豆蔻、莱菔子、鱼腥草、桔梗、乌梢蛇、决明子、菊花、香橼、桃仁、赤小豆、莲子、玉竹、大枣、郁李仁、火麻仁、鸡内金、丁香、薤白、八角茴香、干姜、花椒、茯苓、荷叶、薏苡仁、沙棘、佛手应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 红曲米粉应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.3 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。

2.1.11 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.12 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.13 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)的规定。

2.1.14 蛹虫草应符合卫计委《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。

2.1.15 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.16 蝮蛇应干净清洁、无异病,符合 GB 2762、兽药残留限量的规定。

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	粉末状或小颗粒状	从样品中取出一袋,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,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味,无哈喇味、无异味、无异嗅	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 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
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
^b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.263
^c 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

^a项仅限于含山楂的制品的检测。(薤白佛手固体饮料、山药枸杞固体饮料、黄精茯苓固体饮料、蜂蜜益智仁固体饮料)

b项仅限于枸杞蛹虫草固体饮料、黄精茯苓固体饮料、覆盆子沙棘固体饮料的检测。

c项仅限于枸杞蛹虫草固体饮料、黄精百合固体饮料、黄精茯苓固体饮料、决明子桃仁固体饮料、龙眼肉桃仁固体饮料、山药枸杞固体饮料、乌梢蛇决明子固体饮料的检测。

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 ^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	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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
*霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15

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 3: ※该项指标严于食品安全国家标准 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; 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; 农药残留限量应符合GB 2763的规定; 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

固体饮料是以枸杞子、覆盆子、桑椹、黄精、金银花、重瓣红玫瑰、胡萝卜、龙眼肉、刀豆、肉桂、芡实、山药、葛根、百合、酸枣仁、山楂、益智仁、甘草、白扁豆、山奈、草果、肉豆蔻、莱菔子、人参（人工种植五年以下）、杏仁、鱼腥草、桔梗、乌梢蛇、决明子、蝮蛇、菊花、香橼、桃仁、赤小豆、莲子、玉竹、大枣、郁李仁、火麻仁、鸡内金、丁香、薤白、八角茴香、干姜、花椒、茯苓、荷叶、薏苡仁、苦瓜、蛹虫草、沙棘、佛手的一种或多种为原料，经提取、浓缩、干燥或不经提取、浓缩、干燥，粉碎，加入或不加入麦芽糊精、葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、红曲米粉、酵母抽提物中的一种或多种辅料，经混合、制粒或不制粒、混合或不混合、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南久源堂药业有限公司

QB