



410157S-2018



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0002S-2018

固体饮料

2018-01-10 发布

2018-01-10 实施

郑州奥雪食品科技有限公司 发布

前 言

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

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为本标准规范性文件。

本标准由郑州奥雪食品科技公司提出并起草。

本标准起草人：杨长伟。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、植脂末[麦芽糖浆、氢化植物油（氢化大豆油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素、食用香精）]、乳粉、咖啡粉、可可粉、芒果粉、酸奶粉、茶粉、燕麦片、红枣粉、紫薯粉、乳清粉、麦芽糊精、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、红枣香精、咖啡香精、燕麦香精、紫薯香精、牛奶香精、草莓香精、香草香精、酸奶香精、蓝莓香精、巧克力香精、芒果香精、苹果香精、香芋香精、哈密瓜香精、茶香精、二氧化硅、柠檬黄、胭脂红、焦糖色、复合牛奶巧克力棕色素（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、亮蓝、复合果绿色素（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、日落黄、苋菜红、三氯蔗糖其中几种为原料，经配料、混合、包装工艺制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 咖啡粉应符合 Q/QC 0001S（附录 C）的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.7 芒果粉应符合 Q/JSYR 0001S（附录 B）的规定。

2.1.8 酸奶粉应符合 Q/HZHL 0003S（附录 D）的规定。

2.1.9 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.10 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

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

- 2.1.12 红枣粉应符合 Q/CZDH 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.13 紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.24 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 红枣香精、咖啡香精、燕麦香精、紫薯香精、牛奶香精、草莓香精、香草香精、酸奶香精、蓝莓香精、巧克力香精、芒果香精、苹果香精、香芋香精、哈密瓜香精、茶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 复合牛奶巧克力棕色素（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、复合果绿色素（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	粉末状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用80左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽。	
气味、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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
蛋白质 ^a ，g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
柠檬黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤ 0.3	
亮蓝，g/kg	≤ 0.2	
日落黄，g/kg	≤ 0.5	
苋菜红，g/kg	≤ 0.05	
三氯蔗糖，g/kg	≤ 1.5	GB 22255

^a仅适用于蛋白固体饮料。
注：固体饮料按6倍至10倍稀释。
相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
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
*霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1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为致微生物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。
* 霉菌的指标严于国家安全标准。

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 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。

H N

Q B

04.0

Q/CZDH

沧州鼎浩食品有限公司企业标准

Q/CZDH 0001S-2016

食品原料用果蔬粉（粒）

备案号：131367S-2016

备案日期：2016年11月23日

有效日期：2019年11月22日



2016-11-01 发布

2016-11-01 实施

沧州鼎浩食品有限公司 发布



Q/CZDH 0001S-2016

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了行业标准NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》、QB 2076《水果、蔬菜脆片》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州鼎浩食品有限公司提出。

本标准起草单位：沧州鼎浩食品有限公司。

本标准主要起草人：王刚、孙超、刘金超。

本标准于2016年11月01日由沧州鼎浩食品有限公司负责人王红光批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年11月01日首次发布。

食品原料用果蔬粉（粒）

1 范围

本标准规定了食品原料用果蔬粉(粒)的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于食品原料用果蔬粉(粒)的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 28120 面粉纸袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/CZDH 0001S-2016

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据原料的不同分为红枣粉（粒）、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉、南瓜粉。

3.1.1 红枣粉（粒）

以干制红枣为原料，经选料、去核、清洗、破碎、烘干（85~90℃，120min）、回凉、粉碎或不粉碎、筛分、包装制成的食品原料用红枣粉（粒）。

3.1.2 山楂粉

以干制山楂为原料，经选料、去核、清洗、破碎、烘干（85~90℃，90min）、回凉、粉碎、筛分、包装制成的食品原料用山楂粉。

3.1.3 枸杞粉

以干制枸杞为原料，经选料、清洗、破碎、烘干（85~90℃，150min）、回凉、粉碎、筛分、包装制成的食品原料用枸杞粉。

3.1.4 桂圆粉

以干制桂圆为原料，经选料、去皮、去核、清洗、破碎、烘干（85~90℃，90min）、回凉、粉碎、筛分、包装制成的食品原料用桂圆粉。

3.1.5 南瓜粉

以南瓜为原料，经选料、清洗、破碎、烘干（85~90℃，180min）、回凉、粉碎、筛分、包装制成的食品原料用南瓜粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 规定。

4.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

4.1.5 干制山楂、干制桂圆应无霉变、无腐烂、无机械伤、无杂质，具有相应的色泽、滋味和气味，并符合 GB 2762、GB 2763 等有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/CZDH 0001S-2016

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	应具有与其原料相应的色泽，且均匀一致	取约50g被测样品置于清洁的白瓷盘中，置于明亮处，观察其色泽、组织状态和杂质；嗅其香气，品尝其滋味。
组织状态	呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状	
滋味与气味	具有该产品固有的滋味和气味，无焦糊、酸败味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		红枣粉(粒)、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉	南瓜粉	
水分/(g/100g)	≤	10		GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	8	10	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	-	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02		GB 5009.17
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤	50	-	GB/T 5009.185
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	0.05	

^a仅适用于山楂制品。
注：其他污染物最大限量应符合 GB 2762 的规定；其他农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定及国家有关规定。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标		检验方法
		红枣粉(粒)、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉	南瓜粉	
菌落总数/(CFU/g)	≤	1.0×10^4	2.0×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30		GB/T 4789.3-2003
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	50	50	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出		分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

Q/CZDH 0001S-2016

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

使用同一批原料，由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

在成品库内，随机抽取同一批次、包装完好的产品，总量不少于2kg，混合均匀，将样品分为两份，一份用于产品检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

6.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；

6.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如有一项指标不合格，判该批产品为不合格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

Q/CZDH 0001S-2016

7.2 包装

红枣粉、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉使用包装为铝箔袋，应符合GB/T 28118的规定。红枣粒、南瓜粉使用包装为三合一复合纸袋应符合GB/T 28120的规定。其他包装材料应符合相应标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。仓库地面应铺设隔板，距墙壁不小于20cm，使通风良好，防止底部受潮。严禁与其它有毒、有害、有异味、发霉、易挥发物品以及其它易于传播病虫的物品混合存放。

7.4 运输

本产品运输过程中应保持干燥、严禁日晒、雨淋。运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混运。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存运输条件下，保质期12个月。



附录B

Q/JSYR

江苏永瑞食品有限公司企业标准

Q/JSYR 0001S-2015

果蔬粉系列

2228 S-2015
2018年10月1日

2015-08-28 发布



2015-09-30 实施

江苏永瑞食品有限公司 发布

Q/JSYR 0001S-2015

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、DB11/ 620《蔬菜干制品卫生要求》和《蔬菜制品生产许可证审查细则》的有关规定。

本标准由江苏永瑞食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：沈永华。

本标准于2015年08月发布。



果蔬粉系列

1 范围

本标准规定了果蔬粉系列的分类及命名规则、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经预处理（清洗、粉碎、研磨、离心）制成果（蔬）浆，或以果（蔬）浆为原料，添加或不添加麦芽糊精，饮用水，配料、蒸煮、剪切、均质、干燥、包装制成的供食品工业用果蔬粉系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法
- 卫生部关于指定D-甘露糖醇等58个食品添加剂产品标准的公告（2011年第8号）

3 分类及命名规则

3.1 分类

产品根据原料的不同分为相应品种。不添加辅料的为果蔬粉，添加辅料的为果蔬粉制品。

3.2 产品命名规则

3.2.1 果蔬粉系列的命名规则根据所用原料不同以该原料“名称”+“粉”命名。示例：使用黄瓜为原料的产品命名为“黄瓜粉”。



Q/JSYR 0001S-2015

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果、蔬菜

应新鲜、干净，无虫害、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 果(蔬)浆

应符合GB/T 31121的规定。

4.1.3 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.4 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的正常色泽
滋味和气味	具有该产品应有的正常气味和滋味，无霉味或其他异味
组织形态	颗粒粉体不黏结、无结块
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 10
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.1
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5
氯菊酯, mg/kg	≤ 0.5
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50
二氧化硫残留量及其他食品添加剂	应符合GB 2760的规定。

^a: 仅适用于添加苹果(汁/浆)、山楂(汁/浆)的产品。

4.4 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

采用目视、鼻嗅、口尝的方法。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

5.2.6 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法进行。

5.2.7 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定的方法进行。

4.2.9 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.2.10 氯菊酯、杀螟硫磷、敌敌畏、甲胺磷

按 NY/T 761 的规定执行。

5.3 净含量允差

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量允差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一次投料同一班次生产的同一产品为一批。

Q/JSYR 0001S-2015

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取不小于500g（总量不少于2个最小包装单位，净含量允差检验样本另计）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取1kg（总量不少于6个最小包装单位，净含量允差检验样本另计）。

6.5 判定规则

产品经检验，如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号和食用量及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内，不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

8 保质期

产品自生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为：24 个月。

附录C

ICS

备案号: 441598 S-2016

11301
Q/QC

广东省食品安全企业标准

Q/QC 0001 S-2016

代替 Q/QC 0001 S-2013

有效期: 叁年

速溶咖啡

2016-07-01 发布

2016-07-30 实施

东莞雀巢有限公司 发布



16-105-39

Q/QC 0001 S-2016

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准是对 Q/QC 0001 S-2013《速溶咖啡》的修订，自本标准实施之日起，原 Q/QC 0001 S-2013 同时废止。

本标准与原 Q/QC 0001 S-2013 相比，主要作了如下修改：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了标志、标识要求。

本标准由东莞雀巢有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：冯宛倩、钟雪芬、米谷 [雀巢(中国)有限公司]。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/QC 0001 S-2010、Q/QC 0001 S-2011、Q/QC 0001 S-2012、Q/QC 0001 S-2013。

Q/QC 0001 S-2016

速溶咖啡

1 范围

本标准规定了速溶咖啡的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所规定的速溶咖啡产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 604 生咖啡
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按工艺不同分为以下两类：

- a) 特级速溶咖啡：以速溶咖啡粉为原料，添加或不添加咖啡豆提取物，经原料筛选，异物剔除，包装等工序制成的固体饮料；
- b) 普通速溶咖啡：以咖啡豆为原料，经烘烤、水提取、喷雾干燥、添加或不添加咖啡豆提取物、包装等工艺制成的固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

Q/QC 0001 S-2016

- 4.1.1 咖啡豆应符合 NY/T 604 的要求。
 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
 4.1.3 咖啡豆提取物应符合附录 A 的要求。
 4.1.4 速溶咖啡粉应符合附录 A 的要求。
 4.1.5 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	普通速溶咖啡	特级速溶咖啡
性 状	结构疏松的干燥颗粒或粉，无结块；允许有少量焦粒	紧实结构的干燥颗粒，无结块
色 泽	深褐色	褐色
气味及滋味	典型的咖啡滋味和香味，无异味，无异臭	咖啡滋味柔和，具有更浓的香气，无异味，无异臭
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 5.0
咖啡因 (按标识稀释冲调后), mg/kg	≥ 200
溶解时间, s	≤ 60
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0

4.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1 000 CFU/g	10 000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
霉菌	≤	50 CFU/g		
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

注 1: 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。

4.5 食品添加剂要求

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
 4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

Q/QC 0001 S-2016

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取5 g左右的被测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、性状和杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2 min后，看烧杯底部有无异物。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3第四法（卡尔·费休法）进行测定。

6.2.2 咖啡因

按GB 5009.139进行测定，按照标签标示冲调方法计算冲调后的咖啡因含量。

6.2.3 溶解时间

取最小包装产品按照标签标示冲调方法搅拌至完全溶解，记录溶解时间。

6.2.4 铅

按GB 5009.12进行测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2进行检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法进行检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15进行检验。

6.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4进行检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法进行检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070进行。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、溶解时间、菌落总数和大肠菌群。

7.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

Q/QC 0001 S-2016

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.3 检验项目：本标准第 4 章的全部项目和标签。

7.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品采用聚乙烯袋、复合食品包装袋、玻璃瓶和铁罐包装，其分别应符合 GB 9687、GB 9683、GB 19778、GB 4805 的规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.2 符合上述的贮运条件下，聚乙烯袋产品保质期为 12 个月，复合食品包装袋产品保质期为 24 个月，玻璃瓶、铁罐产品的产品保质期为 36 个月。

Q/QC 0001 S-2016

附录 A
(规范性附录)
原辅材料质量要求

A.1 咖啡豆提取物

咖啡豆提取物是由纯咖啡豆经过烘烤、研磨、萃取、压榨、离心等工艺制成的液态物质和烘烤咖啡豆经过研磨后提取并在低温收集固态物质均匀混合组成的物质。其质量要求应符合表A.1的要求。

表A.1 咖啡豆提取物质量要求

项 目	指 标
组织状态	油状
滋味及气味	具有咖啡风味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质
重金属（以Pb计），mg/kg	≤ 10
总砷（以As计），mg/kg	≤ 3

A.2 速溶咖啡粉

速溶咖啡粉是以咖啡豆为原料，经烘烤、提取、干燥制成的速溶咖啡粉。其质量要求应符合表A.2的要求。

表A.2 速溶咖啡粉质量要求

项 目	指 标			
形态	紧实结构的干燥颗粒，允许有少量焦粒			
色泽	褐色			
气味及滋味	具咖啡风味，无异味			
杂质	无正常视力可见的外来杂质			
咖啡因，%	≥	2.0		
水分，%	≤	5.0		
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0		
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1 000 CFU/g	50 000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
霉菌	≤	50 CFU/g		
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
注1：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。				

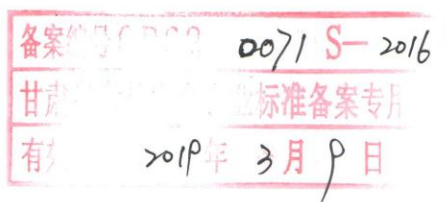
附录D

Q/HZHL

和政县华龙乳制品有限公司企业标准

Q/HZHL0003S—2016

固体酸奶



2016-03-09 发布

2016-03-09 实施

和政县华龙乳制品有限公司

发布


目 次

前言.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂.....	3
5 食品生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、包装、运输、贮存.....	4
8 保质期	4



前 言

本标准依据GB/T1.1—2009规定起草。
本标准由和政县华龙乳制品有限公司提出并负责起草。
本标准主要起草人：何潇 张淑花 石锦生 刘恭 燕轲洁
本标准于2016年03月09日首次发布并实施。



固体酸奶

1 范围

本标准规定了固体酸奶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜乳为原料，辅以白砂糖、奶粉，经过灭菌、发酵（保加利亚乳杆菌、嗜热乳酸链球菌）、喷雾干燥、包装等工序制成的固体酸奶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 317	白砂糖	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009. 33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009. 123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5413. 3	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
GB 5413. 21	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定
GB 5413. 34	食品安全国家标准	乳和乳制品酸度的测定
GB 5413. 37	食品安全国家标准	乳和乳制品中黄曲霉毒素M ₁ 的测定
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 12693	食品安全国家标准	乳制品良好生产规范
GB 19301	食品安全国家标准	生乳
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

Q/HZHL0003S—2016

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 鲜奶：应符合GB 19301的规定。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 脱脂奶粉：应符合GB 19644的规定。

3.1.2.2 白砂糖：应符合GB 317的规定。

3.1.2.3 发酵菌种：保加利亚乳杆菌、嗜热乳酸链球菌，符合卫生部办公厅《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）的规定。

3.2 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
色泽	白色或淡黄色	将样品内容物倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽和杂质、嗅其气味，并品尝滋味。
滋味和气味	具有本品固有的气味，酸甜适中，无异味	
组织形态	粉末状，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	≥ 15.0	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 5.0	GB 5413.3
酸度，°T	≥ 50	GB 5413.34

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤ 0.5	GB 5413.37

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

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 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)			50		GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/ (25g)	5	0	0		GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/ (25g)	5	0	0		GB 4789.4

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1。
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。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品,抽样数量为15袋,10袋用于检验,5袋留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、蛋白质、脂肪、酸度、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时,每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- 新产品投入生产时;
- 停产6个月以上恢复生产时;
- 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料聚乙烯应符合GB 9683的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

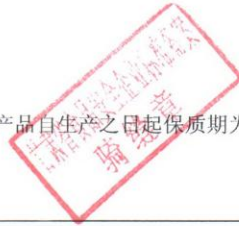
7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。



编制说明

本标准是以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、植脂末[麦芽糖浆、氢化植物油（氢化大豆油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素、食用香精）]、乳粉、咖啡粉、可可粉、芒果粉、酸奶粉、茶粉、燕麦片、红枣粉、紫薯粉、乳清粉、麦芽糊精、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、红枣香精、咖啡香精、燕麦香精、紫薯香精、牛奶香精、草莓香精、香草香精、酸奶香精、蓝莓香精、巧克力香精、芒果香精、苹果香精、香芋香精、哈密瓜香精、茶香精、二氧化硅、柠檬黄、胭脂红、焦糖色、复合牛奶巧克力棕色素（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、亮蓝、复合果绿色素（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、日落黄、苋菜红、三氯蔗糖其中几种为原料，经配料、混合、包装工艺制成的固体饮料。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》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、《固体饮料生产许可证审查细则（2006 版）》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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准中霉菌指标严于国家标准 GB7101 的规定。

郑州奥雪食品科技有限公司