



410164S-2018



河南君利源医药科技有限公司企业标准

Q/HJY 0040S-2018

固体饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南君利源医药科技有限公司 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。

本标准由河南君利源医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈传顶。

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。

本标准适用于以黑糖、重瓣红玫瑰（粉碎）、山药粉、干姜（干燥、磨粉）、桂花（粉碎）、山楂（干燥、磨粉）、红枣（干燥、磨粉）中的几种为原料，经混合、干燥、压块成型、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.5 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3号的规定。

2.1.7 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 DBS41/ 009 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	均匀小颗粒状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。	
色泽	黑糖山药固体饮料		黑褐色，色泽均匀一致
	玫瑰黑糖固体饮料		黑褐色，色泽均匀一致
	老姜黑糖固体饮料		黑褐色，色泽均匀一致
	桂花黑糖固体饮料		黑褐色，色泽均匀一致
	山楂黑糖固体饮料		褐色，色泽均匀一致
	红枣黑糖固体饮料		褐色，色泽均匀一致
黑糖山药固体饮料	味甜，无异味		

气、滋味	玫瑰黑糖固体饮料	味甜, 无异味
	老姜黑糖固体饮料	味甜, 无异味
	桂花黑糖固体饮料	味甜, 无异味
	山楂黑糖固体饮料	味甜, 无异味
	红枣黑糖固体饮料	味甜, 无异味
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液, 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。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	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, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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	
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
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

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。

*霉菌指标严于食品安全国家标准。

2.5 生物指标

螨, 不得检出, 检验方法应符合 GB13104 附录 A 的规定。

2.6 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。

2.7 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 12695 的规定。

2.8 其他要求

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑糖、重瓣红玫瑰（粉碎）、山药粉、干姜（干燥、磨粉）、桂花（粉碎）、山楂（干燥、磨粉）、红枣（干燥、磨粉）中的几种为原料，经混合、干燥、压块成型、包装而成的固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 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。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南君利源医药科技有限公司