



413332S-2018



北京瑞草堂三圣（汤阴）药业有限公司企业标准

Q/BRSY 0009S-2018

---

# 固体饮料

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

---

北京瑞草堂三圣（汤阴）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》的规则要求编写。

本标准由北京瑞草堂三圣（汤阴）药业有限公司提出。

本标准起草单位：北京瑞草堂三圣（汤阴）药业有限公司、河南省科高植物天然产物开发工程技术有限公司。

本标准主要起草人：于立芹、范毅、朱杰、张海希、张纪玲。

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、贮存等要求。

本标准适用于以丹凤牡丹花、薏苡仁、决明子、火麻仁、郁李仁、桃仁、杏仁、黑芝麻、黄精、核桃仁、益智仁、丁香、肉桂、牡蛎（熟制，粉碎）、大豆、南瓜子、海参（熟制、粉碎）、纳豆、赤小豆、梨果仙人掌、莲子、蛹虫草、黑豆、香橼、绿茶、木瓜、大枣、山药、芦根、荷叶、山楂、藿香、百合、沙棘、银杏、干姜、橘皮、槐米、重瓣红玫瑰、炒酸枣仁、茯苓、甘草、栀子、淡豆豉、人参（人工种植5年以下）、葛根、姜黄一种或几种为原料，经水煮提取、干燥、粉碎（或不粉碎）或以大豆肽粉、脱脂奶粉、麦芽糖、酪蛋白、麦芽粉、乳清蛋白粉、鸡内金（粉碎）、阿胶（粉碎）中的一种或几种原料混合（或不混合），添加以下一种或几种或不添加：白砂糖、果糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、麦芽糊精、木糖醇、二氧化硅、低聚木糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、碳酸钙、枸橼酸锌、硫酸亚铁、维生素C（抗坏血酸）、维生素D<sub>2</sub>、维生素E、维生素B<sub>1</sub>（烟酸硫胺）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、叶酸、大豆磷脂、牛磺酸，经配料、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、分装、包装等工艺制成的固体饮料。稀释十倍食用。

## 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 大豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.7 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.8 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.9 维生素B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.10 维生素B<sub>2</sub>应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.11 维生素B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 维生素D<sub>2</sub>应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.15 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.16 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.17 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.18 南瓜子、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

- 2.1.22 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.25 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.26 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29 麦芽粉应符合 NY/T 1510 的规定。
- 2.1.30  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB25576 的规定。
- 2.1.32 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.33 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.34 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.35 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.36 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.37 丹凤牡丹花应洁净、无异物、无霉变，应符合国家卫生卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.38 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.39 薏苡仁、决明子、火麻仁、郁李仁、桃仁、杏仁、黑芝麻、黄精、核桃仁、益智仁、丁香、肉桂、牡蛎、阿胶、赤小豆、炒酸枣仁、莲子、黑豆、鸡内金、香橼、木瓜、大枣、山药、芦根、荷叶、山楂、藿香、百合、沙棘、银杏、干姜、橘皮、槐米、茯苓、甘草、栀子、淡豆豉、葛根、姜黄应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。
- 2.1.40 枸橼酸锌应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.41 维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。

## 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内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，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，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	≤ 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	≤ 0.4	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
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20

展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
锌(以Zn计) <sup>b</sup> , mg/kg		60~180	GB 5009.14
肽 <sup>c</sup> , g/100g	≥	10	GB/T 22492
氰化物(以HCN计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>e</sup>		阴性	GB/T 5009.183
钙(以Ca计) <sup>f</sup> , mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
铁(以Fe计) <sup>g</sup> , mg/kg		95~220	GB 5009.90
维生素D <sup>h</sup> , μg/kg		10~20	GB 5009.82
维生素E <sup>i</sup> , mg/kg		76~180	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub> <sup>j</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> <sup>k</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.85
维生素B <sub>6</sub> <sup>l</sup> , mg/kg		7~22	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> <sup>m</sup> , μg/kg		10~66	GB/T 5009.217
烟酸 <sup>n</sup> , mg/kg		110~330	GB 5009.89
叶酸 <sup>o</sup> , μg/kg		600~6000	GB 5009.211
牛磺酸 <sup>p</sup> , g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
三氯蔗糖 <sup>q</sup> , g/kg	≤	2.5	GB 22255
维生素C <sup>r</sup> , mg/kg		1000~2250	GB 5413.18
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>s</sup> , g/kg	≤	2.0	SN/T 3854

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a适用于添加山楂的产品；b适用于添加枸橼酸锌的产品；c适用于添加大豆蛋白肽的产品；d适用于添加杏仁的产品；e适用于添加大豆的产品；f适用于添加碳酸钙的产品；g适用于添加硫酸亚铁的产品；h适用于添加维生素D的产品；i适用于添加维生素E的产品；j适用于添加维生素B<sub>1</sub>的产品；k适用于添加维生素B<sub>2</sub>的产品；l适用于添加维生素B<sub>6</sub>的产品；m适用于添加维生素B<sub>12</sub>的产品；n适用于添加烟酸的产品；o适用于添加叶酸的产品；p适用于添加牛磺酸的产品；q适用于添加三氯蔗糖的产品；r适用于添加维生素C的产品；s适用于添加甜菊糖苷的产品。

## 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中的平板计数法
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第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 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的有关规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB2760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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂应符合 GB 14880 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

## 编制说明

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、贮存等要求。

本标准适用于以丹凤牡丹花、薏苡仁、决明子、火麻仁、郁李仁、桃仁、杏仁、黑芝麻、黄精、核桃仁、益智仁、丁香、肉桂、牡蛎（熟制，粉碎）、大豆、南瓜子、海参（熟制，粉碎）、纳豆、赤小豆、梨果仙人掌、莲子、蛹虫草、黑豆、香橼、绿茶、木瓜、大枣、山药、芦根、荷叶、山楂、藿香、百合、沙棘、银杏、干姜、橘皮、槐米、重瓣红玫瑰、炒酸枣仁、茯苓、甘草、栀子、淡豆豉、人参（人工种植5年以下）、葛根、姜黄一种或几种为原料，经水煮提取、干燥、粉碎（或不粉碎）或以大豆肽粉、脱脂奶粉、麦芽糖、酪蛋白、麦芽粉、乳清蛋白粉、鸡内金（粉碎）、阿胶（粉碎）中的一种或几种原料混合（或不混合），添加以下一种或几种或不添加：白砂糖、果糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、麦芽糊精、木糖醇、二氧化硅、低聚木糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、碳酸钙、枸橼酸锌、硫酸亚铁、维生素C（抗坏血酸）、维生素D<sub>2</sub>、维生素E、维生素B<sub>1</sub>（烟酸硫胺）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、叶酸、大豆磷脂、牛磺酸，经配料、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、分装、包装等工艺制成的固体饮料。稀释十倍食用。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

北京瑞草堂三圣（汤阴）药业有限公司

Q B