



413651S-2018



郑州红墙御医健康产业有限公司企业标准

Q/ZHYJ 0002S-2018

---

# 固体饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

郑州红墙御医健康产业有限公司 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。

本标准由郑州红墙御医健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:何永续。

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。

本标准适用于以红枣、生姜、红糖、黑豆、山药片、黑芝麻、桑椹、枸杞、重瓣红玫瑰、桃仁、薏苡仁、白芷、蓝莓、苦瓜、桑叶、葛根、人参（人工种植5年以下）、白芸豆、酸枣仁、黄精、酸枣仁、茯苓、莲子、佛手、覆盆子、肉桂、百合、益智仁、栀子、菊花、甘草、龙眼肉（桂圆）中的几种为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玛咖粉、甜菊糖苷、菊粉、木糖醇、乳糖、白砂糖、麦芽糊精中的几种，经粉碎、混合制粒、干燥，包装加工而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合GB/T 26150的规定。
- 2.1.2 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.3 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.5 山药片应符合DBS41/ 009的规定。
- 2.1.6 桑椹应符合GB/T 29572的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.10 葛根、薏苡仁、桃仁、白芷、龙眼肉（桂圆）、酸枣仁、百合、益智仁、栀子、菊花、佛手、肉桂、黄精、茯苓、桑叶、莲子、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.11 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.12 白芸豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.13 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 2.1.14 苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.15 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。

2.1.16 人参（人工种植5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]17号的规定。

2.1.17 乳糖应符合GB 25595和GB 13104的规定。

2.1.18 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.19 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.20 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.21 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.22 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.23 玛咖粉应符合DBS53/001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，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，将样品置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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	冲泡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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3第二法
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	≤ 0.8	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
甜菊糖苷，g/kg（以甜菊醇当量计）	≤ 1.6（按八倍稀释计）	SN/T 3854
注：*铅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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 (平板计数法)
霉菌, CFU/g ≤	50				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。					

## 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 12695 和 GB 14881 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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。

## 编制说明

本标准适用于以红枣、生姜、红糖、黑豆、山药片、黑芝麻、桑椹、枸杞、重瓣红玫瑰、桃仁、薏苡仁、白芷、蓝莓、苦瓜、桑叶、葛根、人参（人工种植5年以下）、白芸豆、酸枣仁、黄精、酸枣仁、茯苓、莲子、佛手、覆盆子、肉桂、百合、益智仁、栀子、菊花、甘草、龙眼肉（桂圆）中的几种为主要原料，经水煮提取浓缩，再加入玛咖粉、甜菊糖苷、菊粉、木糖醇、乳糖、白砂糖、麦芽糊精中的几种，经粉碎、混合制粒、干燥，包装加工而成的固体饮料。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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州红墙御医健康产业有限公司有限公司