



413653S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0019S-2018

---

# 复合固体饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

郑州子森生物科技有限公司 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。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

# 复合固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸枣仁、益智仁、百合、火麻仁、桑叶、决明子、荷叶、橘皮、桑椹、赤小豆、菊花、枇杷叶、芝麻、蛹虫草、莱菔子、红枣、山楂、龙眼肉（桂圆）、平卧菊三七、麦芽、葛根、蒲公英、淡豆豉、小茴香、乌梅、淡竹叶、金银花、覆盆子、枸杞、山药片、苦瓜其中的几种为原料，经水煮提取浓缩，加入左旋肉碱、阿胶、大豆肽粉、低聚果糖、大豆膳食纤维粉、蛋白核小球藻、麦芽糊精其中的几种，经混合制粒、干燥，包装而成的复合固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 阿胶、酸枣仁、益智仁、百合、火麻仁、桑叶、决明子、荷叶、橘皮、赤小豆、菊花、莱菔子、山楂、麦芽、葛根、蒲公英、淡豆豉、小茴香、乌梅、淡竹叶、金银花、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.5 龙眼肉（桂圆）应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.8 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.9 蛋白核小球藻应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》[2012]19 号的规定。
- 2.1.10 平卧菊三七应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》[2012]8 号的规定。
- 2.1.11 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.14 蛹虫草应符合关于《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 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.16 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

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

2.1.18 枇杷叶应符合《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）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	颗粒状	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外观形态，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气，滋味，微甜，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
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
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
肽含量 <sup>a</sup> , %	≥ 5	GB/T 22492附录B
左旋肉碱 <sup>b</sup> , mg/kg	6000 mg/kg~30000 mg/kg	GB 29989

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。  
a仅限于添加山楂与大豆肽粉的固体饮料。  
b仅限于添加左旋肉碱的固体饮料。

## 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 中的平板计数法
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; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 兽药残留符合国家相关规定和公告。

## 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

本标准适用于以酸枣仁、益智仁、百合、火麻仁、桑叶、决明子、荷叶、橘皮、桑椹、赤小豆、菊花、枇杷叶、芝麻、蛹虫草、莱菔子、红枣、山楂、龙眼肉（桂圆）、平卧菊三七、麦芽、葛根、蒲公英、淡豆豉、小茴香、乌梅、淡竹叶、金银花、覆盆子、枸杞、山药片、苦瓜其中的几种为原料，经水煮提取浓缩，加入左旋肉碱、阿胶、大豆肽粉、低聚果糖、大豆膳食纤维粉、蛋白核小球藻、麦芽糊精其中的几种，经混合制粒、干燥，包装而成的复合固体饮料。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。

郑州子森生物科技有限公司