



413863S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0107S-2018

---

# 固体饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

郑州林诺实业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以山楂、龙眼肉、山药、蛹虫草、大枣、黑枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、广东虫草子实体、大麦、薄荷、金银花、枸杞、赤小豆、桔梗、人参（人工种植、五年以下）、肉豆蔻、玛咖粉、百合、钝顶螺旋藻（或极大螺旋藻）、莲子、麦芽、辣木叶、黑芝麻、栀子、木瓜、桑葚、雪莲培养物、茶树花、菊粉中的几种为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入阿胶、番茄籽油、鱼油、低聚木糖、牡丹籽油、麦芽糊精、赤藓糖醇中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。

## 2 分类

产品按原料不同分为：人参蛹虫草固体饮料、蛹虫草雪莲培养物固体饮料、阿胶蛹虫草固体饮料、山药蛹虫草固体饮料。

### 2.1 人参蛹虫草固体饮料

以人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枸杞、赤小豆、桔梗、广东虫草子实体、肉豆蔻、玛咖粉为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入麦芽糊精、赤藓糖醇，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的人参蛹虫草固体饮料。

### 2.2 蛹虫草雪莲培养物固体饮料

以蛹虫草、雪莲培养物、黑枣、木瓜、桑葚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、广东虫草子实体、枸杞、茶树花、菊粉为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入鱼油、牡丹籽油、低聚木糖、麦芽糊精、赤藓糖醇，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的蛹虫草雪莲培养物固体饮料。

### 2.3 阿胶蛹虫草固体饮料

以阿胶、蛹虫草、百合、广东虫草子实体、钝顶螺旋藻（或极大螺旋藻）、莲子、麦芽、辣木叶、黑芝麻、栀子为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入番茄籽油、麦芽糊精、赤藓糖醇，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的阿胶蛹虫草固体饮料。

### 2.4 山药蛹虫草固体饮料

以山药、蛹虫草、山楂、龙眼肉、大枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、广东虫草子实体、百合、大麦、薄荷、金银花为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入麦芽糊精、赤藓糖醇，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的山药蛹虫草固体饮料。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 山楂、龙眼肉、山药、大枣、百合、薄荷、金银花、枸杞、赤小豆、桔梗、肉豆蔻、莲子、麦芽、黑芝麻、栀子、黑枣、木瓜、桑葚、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.2 人参(人工种植五年以下)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年第17号)和《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.3 广东虫草子实体应符合卫生部公告《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》(2013年第1号)的有关规定。
- 3.1.4 蛹虫草、茶树花应符合卫生部公告《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。
- 3.1.5 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年第13号)的规定。
- 3.1.7 钝顶螺旋藻(或极大螺旋藻)应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004年第17号)的规定。
- 3.1.8 辣木叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(2012年第19号)的规定。
- 3.1.9 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)的规定。
- 3.1.10 雪莲培养物应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》(2010年第9号)的规定。
- 3.1.11 菊粉应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号)的规定。
- 3.1.12 鱼油应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》(2009年第18号)的规定。
- 3.1.13 低聚木糖应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年第12号)的规定。
- 3.1.14 牡丹籽油应符合《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》(2011年第9号)的规定。
- 3.1.15 番茄籽油应符合《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。
- 3.1.16 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。
- 3.1.17 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 3.1.18 生产用水应符合GB 5749的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

H N

Q B

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	粉末或颗粒状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定。
色泽	具有该品类特有的色泽	
气、滋味	具有该品类特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
灰分/ (g/100g) ≤	8.0	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
<sup>a</sup> 展青霉素/ (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185

注：a 项检测仅适用于山药蛹虫草固体饮料。

### 3.4 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
* 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：\* 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 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

固体饮料是以山楂、龙眼肉、山药、蛹虫草、大枣、黑枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、广东虫草子实体、大麦、薄荷、金银花、枸杞、赤小豆、桔梗、人参（人工种植、五年以下）、肉豆蔻、玛咖粉、百合、钝顶螺旋藻（或极大螺旋藻）、莲子、麦芽、辣木叶、黑芝麻、栀子、木瓜、桑葚、雪莲培养物、茶树花、菊粉中的几种为主要原料，经水煮、过滤、浓缩后加入阿胶、番茄籽油、鱼油、低聚木糖、牡丹籽油、麦芽糊精、赤藓糖醇中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N  
Q B