



413873S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0011S-2018

固体饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、马爱丽。

本标准自发布实施日起代替 Q/SLRJ 0011S-2015《固体饮料》。与 Q/SLRJ 0011S-2015 相比，除编辑性修改和部分原料参照标准更新外，主要技术指标变化如下：

一增加了木瓜葛根固体饮料这个产品分类。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葛根、决明子、山楂、桑椹、青果、高良姜、乌梅、金银花、白芷、马齿苋、鱼腥草、橘皮、茯苓、赤小豆、蒲公英、菊花、甘草、枸杞子、大枣、百合、龙眼肉（桂圆）、银耳、莲子、小麦仁、荷叶、苦瓜、桑叶、冬瓜、阿胶、黄精、沙棘、平卧菊三七、桃仁、罗汉果、益智仁、核桃仁、牡蛎、覆盆子、刀豆、黑芝麻、山药、芡实、薏苡仁、白扁豆、麦芽、杏仁、绿豆、玉竹、火麻仁、郁李仁、砂仁、香菇、干姜、木瓜中的多种为原料，经选料、水洗切制、干燥、粗碎、水煎提取、浓缩、喷雾干燥后，添加大豆粉、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、L-苹果酸、碳酸氢钠、乳糖、白砂糖、乳酸钙、L-肉碱酒石酸盐、低聚果糖、甜菊糖苷、食用玉米淀粉、乙基麦芽酚、蜂蜜、山梨糖醇、三氯蔗糖、食用香精（木瓜香精、咖啡香精）中的多种为辅料，再经制粒、干燥、整粒、总混、成型、装瓶（袋）包装而成的固体饮料（食用时以10倍水稀释饮用）。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 葛根、决明子、桑椹、青果、高良姜、乌梅、金银花、白芷、马齿苋、鱼腥草、橘皮、茯苓、蒲公英、菊花、枸杞子、百合、莲子、荷叶、桑叶、阿胶、黄精、罗汉果、刀豆、白扁豆、山药、芡实、木瓜、益智仁、郁李仁、覆盆子、薏苡仁、麦芽、玉竹、火麻仁、桃仁、砂仁、黑芝麻、干姜、山楂、龙眼肉（桂圆）应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 小麦仁应符合 GB 1351 的规定。

2.1.3 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.4 牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定。

2.1.5 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 赤小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.9 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.10 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.13 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。

2.1.15 沙棘应符合 DB13/T 535 和 GB/T 23234 的规定。

2.1.16 杏仁应符合 GB/T 20452 和 SB/T 10617 的规定。

2.1.17 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年第8号的规定。

2.1.18 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。

2.1.19 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.20 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.21 乳糖应符合GB 25595的规定。

2.1.22 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.23 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.24 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.25 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。

2.1.26 L-肉碱酒石酸盐应符合GB 25550的规定。

2.1.27 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.29 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

2.1.30 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.31 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。

2.1.32 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.33 食用香精(木瓜香精、咖啡香精)应符合GB 30616的规定。

2.1.34 生产用水应符合GB 5749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	疏松均匀的细小颗粒状或块状, 冲溶后为混悬液	从样品中取出1袋(瓶), 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 按使用方法冲调后, 以温开水漱口, 品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异嗅	
滋味	具有该产品应有的滋味, 味甜, 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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.4	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
钙 ^a (以Ca计), g/kg	2.5~10	GB 5009.92

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.17
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
左旋肉碱 ^c ，g/kg		6~30	保健食品检验与评价技术规范（2003版）
甜菊糖苷 ^d （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	2.0	SN/T 3854
三氯蔗糖，g/kg	≤	2.5	GB 22255
维生素C ^e ，mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。a适用于阿胶桂圆固体饮料、茯苓薏苡仁固体饮料、黄精菊花固体饮料，b适用于葛桑固体饮料、荷叶苦瓜固体饮料、沙棘黄精固体饮料c、d适用于沙棘黄精固体饮料，e适用于葛根桑椹固体饮料、金银花菊固体饮料、大枣枸杞固体饮料，f适用于木瓜葛根固体饮料。			

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 ^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	100	GB 4789.3 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 GB2761 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葛根、决明子、山楂、桑椹、青果、高良姜、乌梅、金银花、白芷、马齿苋、鱼腥草、橘皮、茯苓、赤小豆、蒲公英、菊花、甘草、枸杞子、大枣、百合、龙眼肉（桂圆）、银耳、莲子、小麦仁、荷叶、苦瓜、桑叶、冬瓜、阿胶、黄精、沙棘、平卧菊三七、桃仁、罗汉果、益智仁、核桃仁、牡蛎、覆盆子、刀豆、黑芝麻、山药、芡实、薏苡仁、白扁豆、麦芽、杏仁、绿豆、玉竹、火麻仁、郁李仁、砂仁、香菇、干姜、木瓜中的多种为原料，经选料、水洗切制、干燥、粗碎、水煎提取、浓缩、喷雾干燥后，添加大豆粉、维生素C(抗坏血酸)、麦芽糊精、柠檬酸、L-苹果酸、碳酸氢钠、乳糖、白砂糖、乳酸钙、L-肉碱酒石酸盐、低聚果糖、甜菊糖苷、食用玉米淀粉、乙基麦芽酚、蜂蜜、山梨糖醇、三氯蔗糖、食用香精（木瓜香精、咖啡香精）中的多种为辅料，再经制粒、干燥、整粒、总混、成型、装瓶（袋）包装而成的固体饮料（食用时以10倍水稀释饮用）。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，参照相关国标GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

三门峡乐人家食品有限公司