



413850S-2018



河南省芦氏生物科技有限公司企业标准

Q/HLSK 0004S-2018

固体饮料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

河南省芦氏生物科技有限公司 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。

本标准由河南省芦氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李廷渲、贾涛、芦虎。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、木糖醇、纳豆、魔芋粉、菊粉、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、壳寡糖、蛹虫草、鸡内金、金银花、山楂、红枣、葛根、肉豆蔻、桔梗、百合、桔红、沙棘、荷叶、草莓果粉、蔓越莓果粉、牛初乳粉、乳粉、复配营养强化剂 I 【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)】、复配营养强化剂 II 【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)】、牛磺酸、葡萄糖酸锌、乳酸钙、葡萄糖酸钙、乳酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、甘氨酸亚铁、维生素 C (L-抗坏血酸)、叶酸、左旋肉碱 (L-肉碱)、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、嗜热链球菌、动物双歧杆菌 (乳酸歧杆菌)、酵母、柠檬酸、L-苹果酸中的几种为原料，其中蛹虫草、鸡内金、金银花、山楂、红枣、葛根、肉豆蔻、桔梗、百合、桔红、沙棘、荷叶经水煮、提取、浓缩后与其他原料一起，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不再次混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 草莓果粉、蔓越莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合 (2009 年第 5 号) 国家卫计委公告的规定。

- 2.1.14 壳寡糖应符合国家卫计委（2014年第6号）公告的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合国家卫计委（2014年第10号）公告的规定。
- 2.1.16 左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.17 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.18 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.19 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.20 婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、嗜热链球菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）应符合 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知 卫办监督发【2010】65 号的规定。
- 2.1.21 鸡内金、金银花、山楂、红枣、葛根、肉豆蔻、桔梗、百合、桔红、沙棘、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.22 维生素 C (L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.26 D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.27 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.29 维生素 A (醋酸维生素 A) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.30 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.34 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.35 叶酸应符合 GB 15570 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 |
|-----|--------------|------------------------------------------------|
| 形 态 | 粉末状或颗粒状、无结块 | 取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、检查形态、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品 |
| 色 泽 | 具有本品应有色泽 | |
| 气 味 | 具有本品特有气味，无异味 | |

| | | |
|----|-----------|------|
| 滋味 | 味甜、无异味 | 其滋味。 |
| 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 |
| 钙(以 Ca 计)/(mg/kg) | 2500 ~ 10000 | GB 5009.92 |
| 铁(以 Fe 计)/(mg/kg) | 95 ~ 220 | GB 5009.90 |
| 锌(以 Zn 计)/(mg/kg) | 60 ~ 180 | GB 5009.14 |
| 维生素 A/(μg/kg) | 4000 ~ 17000 | GB 5009.82 |
| 维生素 B ₂ /(mg/kg) | 9 ~ 22 | GB 5009.85 |
| 维生素 B ₆ /(mg/kg) | 7 ~ 22 | GB 5009.154 |
| 维生素 C/(mg/kg) | 1000 ~ 2250 | GB 5009.86 |
| 烟酸/(mg/kg) | 110 ~ 330 | GB 5009.89 |
| 泛酸/(mg/kg) | 22 ~ 80 | GB 5009.210 |
| 叶酸/(μg/kg) | 600 ~ 6000 | GB 5009.211 |
| 牛磺酸/(g/kg) | 1.1 ~ 1.4 | GB 5009.169 |
| 左旋肉碱(L-肉碱)/(mg/kg) | 6000 ~ 30000 | GB 29989 |
| 铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 展青霉素 ^a /(μg/kg) | ≤ 20 | GB 5009.185 |

注：铅*严于食品安全国家标准 GB 2762；
a 含山楂成分的固体饮料需检测。

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 ^b /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中平板计数法 |

| | | | | | |
|------------------------------|-------------------|---|-----|------|----------------|
| 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 |
| 乳酸菌数 [°] /(CFU/g) ≥ | 1×10 ⁶ | | | | GB 4789.35 |

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。

注 3: c 仅适用于益生菌固体饮料。

注 4: b 仅适用于营养素强化固体饮料

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

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、大肠菌群、菌落总数(仅适用于营养素强化固体饮料)、乳酸菌数(仅适用于益生菌固体饮料)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、木糖醇、纳豆、魔芋粉、菊粉、聚葡萄糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、壳寡糖、蛹虫草、鸡内金、金银花、山楂、红枣、葛根、肉豆蔻、桔梗、百合、桔红、沙棘、荷叶、草莓果粉、蔓越莓果粉、牛初乳粉、乳粉、复配营养强化剂 I 【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)】、复配营养强化剂 II 【维生素 C (L-抗坏血酸)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、D-泛酸钙、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 A (醋酸维生素 A)】、牛磺酸、葡萄糖酸锌、乳酸钙、葡萄糖酸钙、乳酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、甘氨酸亚铁、维生素 C (L-抗坏血酸)、叶酸、左旋肉碱(L-肉碱)、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、嗜热链球菌、动物双歧杆菌(乳酸歧杆菌)、酵母、柠檬酸、L-苹果酸中的几种为原料，其中蛹虫草、鸡内金、金银花、山楂、红枣、葛根、肉豆蔻、桔梗、百合、桔红、沙棘、荷叶经水煮、提取、浓缩后与其他原料一起，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不再次混合、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 GB/T 29602 《固体饮料》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。

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省芦氏生物科技有限公司