



411464S-2018



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0065S-2018

固体饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民、李聪。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、分类、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、马齿苋、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣、猕猴桃中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后加入低聚木糖、低聚果糖、乳粉、蜂蜜、甜橙香精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、乳酸钙、乳酸菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、牛磺酸中的一种或几种经混合、制粒、烘干、包装加工而成的固体饮料。

2 分类

2.1 维生素强化淡竹叶复合固体饮料

本品适用于将淡竹叶、桑叶、菊花为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的维生素强化淡竹叶复合固体饮料。

2.2 钙铁锌强化蒲公英金银花固体饮料

本品适用于将蒲公英、金银花、马齿苋、菊花、薄荷、藿香为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入乳酸钙、牛磺酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的钙铁锌强化蒲公英金银花固体饮料。

2.3 维生素强化菊花蜂蜜固体饮料

本品适用于将菊花、鱼腥草、桑叶、金银花为原料，，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的维生素强化菊花蜂蜜固体饮料。

2.4 山楂麦芽益生菌固体饮料

本品适用于将山楂、麦芽、罗汉果、桑叶、菊花、桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，

加入乳酸钙、牛磺酸、低聚果糖、动物双歧杆菌、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、包装加工而成的山楂麦芽益生菌固体饮料。

2.5 钙铁锌强化沙棘茯苓固体饮料

本品适用于将沙棘（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、茯苓（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、山楂（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、大枣（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、猕猴桃（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）加入低聚果糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素 D₃、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、包装而成的钙铁锌强化沙棘茯苓固体饮料。

2.6 复合益生菌固体饮料

本品适用于以低聚木糖、低聚果糖、乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、甜橙香精为原料，经混合、干燥，加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌混合、包装而成的复合益生菌固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。

3.1.2 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。

3.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.4 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

3.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

3.1.6 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

3.1.7 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

3.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

3.1.9 维生素A应符合 GB 14750 的规定。

3.1.10 维生素D₃应符合《中华人民共和国药典》2015年版 二部的规定。

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

3.1.12 乳酸菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.13 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

3.1.14 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T20880的规定。

3.1.15 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.16 马齿苋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.17 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。

3.1.18 乳粉应符合GB 19644的规定。

3.1.19 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

3.1.20 甜橙香精应符合GB 30616的规定。

3.2 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 | 试验方法 |
|-------|-----------------------|--|
| 性状 | 颗粒状 | 取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 味甜，同时具有本品特有的滋味及气味，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 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| ¹ 钙, mg/kg | 2500-10000 | GB 5009.92 |
| ² 铁, mg/kg | 95-220 | GB 5009.90 |
| ³ 锌, mg/kg | 60-180 | GB 5009.14 |
| ⁴ 维生素A, μg/kg | 4000-17000 | GB 5009.82 |
| ⁵ 维生素D ₃ , μg/kg | 10-20 | |
| ⁶ 牛磺酸, g/kg | 1.1-1.4 | GB 5009.169 |

| | | | |
|-------------------------------|--------|----|-------------|
| 展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | \leq | 20 | GB 5009.185 |
|-------------------------------|--------|----|-------------|

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

“1”项仅限于添加了乳酸钙、葡萄糖酸钙的产品。

“2”项仅限于添加了葡萄糖酸亚铁的产品。

“3”项仅限于添加了葡萄糖酸锌的产品。

“4”项仅限于添加了维生素A的产品。

“5”项仅限于添加了维生素D₃的产品。

“6”项仅限于添加了牛磺酸的产品。

“7”项仅限于添加了山楂的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|----------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 (CFU/g) (添加菌种的产品除外) | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 (CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌 (CFU/g) \leq | 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 |
| 乳酸菌 (CFU/g) (仅适用于添加益生菌的产品) | 出厂时 | $\geq 1 \times 10^6$ | | | GB 4789.35 |
| | 销售时 | 有活菌检出 | | | |

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。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

3.7 其他卫生要求

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；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；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（添加菌种的产品除外）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于将淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、马齿苋、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣、猕猴桃中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后加入低聚木糖、低聚果糖、乳粉、蜂蜜、甜橙香精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、乳酸钙、乳酸菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、牛磺酸中的一种或几种经混合、制粒、烘干、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》的要求制定本企业标准，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GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。

河南邦瑞特实业有限公司