



412527S-2018



郑州金恒实业有限公司企业标准

Q/ZJS 0006S-2018

固体饮料

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

郑州金恒实业有限公司 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。

本标准由郑州金恒实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广州、张德强。

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。

本标准适用于以酸梅粉（酸梅经粉碎、水煮浸提、喷雾干燥制成），山药、枸杞、黄精、葛根、酸枣仁、桑葚、山楂、芡实、百合、甘草（均冲洗干净、经切片、浸泡加热提取）、姜（经切片、烘干、粉碎）或姜粉、阿胶、麦芽糊精、白砂糖、红糖中的几种为原料，加入木糖醇、焦糖色、柠檬酸中的几种或不加入，经配料、加水、混合搅拌、加热杀菌、均质、喷雾干燥、凉粉、过筛、称量包装而成的固体饮料。

2 分类

根据原辅料不同分为山药枸杞固体饮料(木糖醇型)，酸梅粉固体饮料，姜糖粉固体饮料。

2.1 山药枸杞固体饮料(木糖醇型)

以山药、枸杞、黄精、葛根、酸枣仁、桑葚、山楂、芡实、百合、甘草(均冲洗干净、经切片、浸泡加热提取)、阿胶、麦芽糊精、木糖醇为原料，经配料、加水、混合搅拌、加热杀菌、均质、喷雾干燥、凉粉、过筛、称量包装而成的固体饮料。

2.2 酸梅粉固体饮料

以酸梅粉（酸梅经粉碎、水煮浸提、喷雾干燥制成）、麦芽糊精、白砂糖、柠檬酸、焦糖色为原料，经配料、加水、混合搅拌、加热杀菌、均质、喷雾干燥、凉粉、过筛、称量包装而成的固体饮料。

2.3 姜糖粉固体饮料

以姜粉、麦芽糊精、红糖为原料，经配料、加水、混合搅拌、加热杀菌、均质、喷雾干燥、凉粉、过筛、称量包装而成的固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

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

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 酸梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.4 红糖应当符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

3.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

3.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.11 黄精、葛根、酸枣仁、桑葚、山楂、芡实、百合、阿胶、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.1.12 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.13 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。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
性 状		粉末状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
色 泽	山药枸杞固体饮料 (木糖醇型)	浅褐色	
	酸梅固体饮料	浅褐色	
	姜糖固体饮料	浅灰色	
滋味、气味		味甜，具有本品固有的滋味气味，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	≤ 0.5	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
* 铅指标严于食品安全国家标准		

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 ^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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌 ^b , CFU/g ≤	30				GB 4789.15
备注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b 霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

3.7 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酸梅粉（酸梅经粉碎、水煮浸提、喷雾干燥制成），山药、枸杞、黄精、葛根、酸枣仁、桑葚、山楂、芡实、百合、甘草（均冲洗干净、经切片、浸泡加热提取）、姜（经切片、烘干、粉碎）或姜粉、阿胶、麦芽糊精、白砂糖、红糖中的几种为原料，加入木糖醇、焦糖色、柠檬酸中的几种或不加入，经配料、加水、混合搅拌、加热杀菌、均质、喷雾干燥、晾粉、过筛、称量包装而成的固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101，铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

郑州金恒实业有限公司