



412844S-2018



洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司企业标准

Q/LWMC 0003S-2018

---

# 风味固体饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司 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。

本标准由洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马万勇。

H N

Q B

# 风味固体饮料

## 1 范围

本标准规定了风味固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牡丹花（丹凤牡丹花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花、干姜、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖、冰糖、草莓粉、蔓越莓粉、蓝莓粉、芒果粉、柠檬粉、香橙粉、苹果粉、青苹果粉、猕猴桃粉、雪梨粉、水蜜桃粉、乌梅粉、菠萝粉、山楂粉、红枣、枸杞、食用香精（草莓香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、香橙香精、苹果香精、青苹果香精、猕猴桃香精、雪梨香精、水蜜桃香精、乌梅香精、菠萝香精）中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的风味固体饮料。

## 2 分类

根据添加原料不同可分为：红糖风味固体饮料、花类风味固体饮料、水果风味固体饮料。

2.1 红糖风味固体饮料可分为：牡丹花（丹凤牡丹花）红糖固体饮料、玫瑰花（重瓣红玫瑰）红糖固体饮料、桂花红糖固体饮料、干姜红糖固体饮料、茉莉花红糖固体饮料、洛神花（玫瑰茄）红糖固体饮料、菊花红糖固体饮料。

2.1.1 牡丹花（丹凤牡丹花）红糖固体饮料：以红糖、黑糖、牡丹花（丹凤牡丹花）为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）红糖固体饮料：以红糖、黑糖、重瓣红玫瑰为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.3 桂花红糖固体饮料：以红糖、黑糖、桂花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.4 干姜红糖固体饮料：以红糖、黑糖、干姜为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.5 茉莉花红糖固体饮料：以红糖、黑糖、茉莉花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.6 洛神花（玫瑰茄）红糖固体饮料：以红糖、黑糖、洛神花（玫瑰茄）为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.1.7 菊花红糖固体饮料：以红糖、黑糖、菊花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的。

2.2 花类风味固体饮料可分为：牡丹花（丹凤牡丹花）固体饮料、玫瑰花（重瓣红玫瑰）固体饮料、桂花固体饮料、茉莉花固体饮料、洛神花（玫瑰茄）固体饮料、菊花固体饮料。

2.2.1 牡丹花固体饮料：以丹凤牡丹花、白砂糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混

合搅拌、包装而成。

2.2.2 玫瑰花固体饮料：以重瓣红玫瑰、白砂糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.2.3 桂花固体饮料：以桂花、白砂糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.2.4 茉莉花固体饮料：以茉莉花、白砂糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.2.5 洛神花（玫瑰茄）固体饮料：以洛神花（玫瑰茄）、白砂糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.2.6 菊花固体饮料：以菊花、白砂糖、冰糖、葡萄糖、红枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.3 水果风味固体饮料可分为：草莓味固体饮料、甜橙味固体饮料、柠檬味固体饮料、芒果味固体饮料、猕猴桃味固体饮料、苹果味固体饮料、水蜜桃味固体饮料、冰糖雪梨味固体饮料、酸梅味固体饮料、菠萝味固体饮料。

2.3.1 草莓味固体饮料：以草莓粉、白砂糖、葡萄糖、草莓香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.2 香橙味固体饮料：以香橙粉、白砂糖、葡萄糖、香橙香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.3 柠檬味固体饮料：以柠檬粉、白砂糖、葡萄糖、柠檬香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.4 芒果味固体饮料：以芒果粉、白砂糖、葡萄糖、芒果香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.5 猕猴桃味固体饮料：以猕猴桃粉、白砂糖、葡萄糖、猕猴桃香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.6 苹果味固体饮料：以苹果粉、白砂糖、葡萄糖、苹果香精为原料，经配料、混合搅拌包装而成。

2.3.7 水蜜桃味固体饮料：以水蜜桃粉、白砂糖、葡萄糖、水蜜桃香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.8 冰糖雪梨味固体饮料：以雪梨粉、白砂糖、冰糖、葡萄糖、雪梨香精为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.9 酸梅味固体饮料：以乌梅粉、山楂粉、白砂糖、葡萄糖、乌梅香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.10 菠萝味固体饮料：以菠萝粉、白砂糖、葡萄糖、菠萝香精为原料，经配料、混合搅拌、包装

而成。

2.3.11 蔓越莓味固体饮料：以蔓越莓粉、白砂糖、葡萄糖、蔓越莓香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.12 蓝莓味固体饮料：以蓝莓粉、白砂糖、葡萄糖、蓝莓香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.3.13 青苹果味固体饮料：以青苹果粉、白砂糖、葡萄糖、青苹果香精为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

3.1.2 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 牡丹花（丹凤牡丹花）应符合《关于批准裸藻等 8 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2013 年第 10 号）的规定。

3.1.4 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》（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。

3.1.5 洛神花（玫瑰茄）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》（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

3.1.6 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.7 茉莉花应符合 DBS34/ 2607 的规定。

3.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

3.1.9 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

3.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.11 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

3.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.15 草莓粉、蔓越莓粉、蓝莓粉、芒果粉、柠檬粉、香橙粉、苹果粉、青苹果粉、猕猴桃粉、雪梨粉、水蜜桃粉、乌梅粉、菠萝粉、山楂粉应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.16 食用香精（草莓香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、香橙香精、苹果香精、青苹果香精、猕猴桃香精、雪梨香精、水蜜桃香精、乌梅香精、菠萝香精）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	检验方法
性状	均匀一致的粉状、粒状或块状	从样品中取出 500g,置于洁净白色的瓷盘中,用镊子翻动,在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质,用鼻嗅其气味,品其滋味
色泽	具有所添加原料固有的正常色泽	
气味和滋味	具有该产品固有的气味和滋味,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	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注:\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。  
a 仅限添加苹果粉、青苹果粉、山楂粉的产品。

### 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	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

注 1: a 样品的采集及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

### 3.7 其它要求

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 GB 2761 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

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

## 编制说明

风味固体饮料是以牡丹花（丹凤牡丹花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花、干姜、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖、冰糖、草莓粉、蔓越莓粉、蓝莓粉、芒果粉、柠檬粉、香橙粉、苹果粉、青苹果粉、猕猴桃粉、雪梨粉、水蜜桃粉、乌梅粉、菠萝粉、山楂粉、红枣、枸杞、食用香精（草莓香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、芒果香精、柠檬香精、香橙香精、苹果香精、青苹果香精、猕猴桃香精、雪梨香精、水蜜桃香精、乌梅香精、菠萝香精）中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型或不成型、包装而成的风味固体饮料。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。

本标准规定了风味固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司

QB