



412751S-2018



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0033S-2018

固体饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

孟州世博生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝香。

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。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、广东虫草子实体、人参（人工种植5年及5年以下）、核桃仁、怀山药、怀菊花、桂花、苦瓜、南瓜、木瓜、乌梅、白果、金银花、菊花、沙棘、胖大海、玉竹、桑椹、麦芽、昆布、丁香、百合、藿香、姜、龙眼肉、肉桂、花椒、小茴香、白芷、乌梢蛇、蝮蛇、佛手、牡蛎、昆布、香橼、山楂、桑叶、荷叶、鱼腥草、芡实、葛根、山药、砂仁、火麻仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、酸枣仁、益智仁、桔红、橘皮、淡竹叶、桔梗、蒲公英、茯苓、栀子、莲子、枸杞子、决明子、覆盆子、枳椇子、鸡内金、桂圆、黑枣、大枣、甘草、薄荷为原料，经水煮提取浓缩，红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆经炒制、粉碎，阿胶、黑芝麻、纳豆经粉碎，加入食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、桔子香精，以上原辅料的多种，经配料、混合制粒、干燥、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《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》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合卫计委《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫计委《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

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

2.1.7 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.9 桂花应符合清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 苦瓜、南瓜、木瓜应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 乌梅、白果、金银花、菊花、沙棘、胖大海、玉竹、桑椹、麦芽、昆布、丁香、百合、藿香、姜、龙眼肉、肉桂、花椒、小茴香、白芷、乌梢蛇、佛手、牡蛎、昆布、香橼、山楂、桑叶、荷叶、鱼腥草、芡实、葛根、山药、砂仁、火麻仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、酸枣仁、益智仁、桔红、橘皮、淡竹叶、桔梗、蒲公英、茯苓、栀子、莲子、枸杞子、决明子、覆盆子、鸡内金、桂圆、黑枣、大枣、甘草、薄荷、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.12 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 蝮蛇应符合清洁、卫生、无污染、无疫病，并符合 GB 2762 和兽药残留相关的规定。

2.1.14 红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.15 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

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

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

2.1.20 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.21 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.23 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.29 桔子香精应符合 GB 30616 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	颗粒状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg (仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品)	≤ 2.4	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg (仅限添加甜菊糖苷的产品)	≤ 1.6	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg (仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤ 4.8	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^d , g/kg (仅限添加β-胡萝卜素的产品)	≤ 8.0	GB 5009.83
展青霉素, μg/kg (仅限原料中有山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
^{a b c d} 饮用时均需用 8~10 倍水稀释。		

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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g * ≤	25				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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 出厂检验

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

H N

Q B

编制说明

固体饮料是以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、广东虫草子实体、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、核桃仁、怀山药、怀菊花、桂花、苦瓜、南瓜、木瓜、乌梅、白果、金银花、菊花、沙棘、胖大海、玉竹、桑椹、麦芽、昆布、丁香、百合、藿香、姜、龙眼肉、肉桂、花椒、小茴香、白芷、乌梢蛇、蝮蛇、佛手、牡蛎、昆布、香橼、山楂、桑叶、荷叶、鱼腥草、芡实、葛根、山药、砂仁、火麻仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、酸枣仁、益智仁、桔红、橘皮、淡竹叶、桔梗、蒲公英、茯苓、栀子、莲子、枸杞子、决明子、覆盆子、枳椇子、鸡内金、桂圆、黑枣、大枣、甘草、薄荷为原料，经水煮提取浓缩，红豆、绿豆、黑豆、黄豆、白芸豆经炒制、粉碎，阿胶、黑芝麻、纳豆经粉碎，加入食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、桔子香精，以上原辅料的多种，经配料、混合制粒、干燥、包装加工而成的。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》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。

本标准中霉菌严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

孟州世博生物科技有限公司

QB