



412764S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0019S-2018

固体饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领

本标准于2015年09月24日首次发布，于2018年08月07日第一次修订并延续。

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

—标准编码由 Q/ZLS 0019S-2015 修改为 Q/ZLS 0019S-2018；

—更新了规范性引用文件；

—修改了原料要求；

—修改了理化指标；

—修改了试验方法。

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。

本标准适用于以大枣、蓝莓、枸杞子、黑豆、蒲公英（以上所有原料经水煮、过滤、浓缩）、山药（经粉碎过筛）、阿胶（经粉碎过筛）、蜂蜜、玛咖粉为原料，辅以麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、木糖醇、苋菜红、食用香精（松针油、蓝莓香精、大枣香精），经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的固体饮料。

2 分类

产品按原料不同分为：山药大枣阿胶固体饮料、蓝莓枸杞固体饮料、黑豆山药固体饮料、松针味固体饮料。

2.1 山药大枣阿胶固体饮料

以山药（经粉碎过筛）、大枣（经水煮、过滤、浓缩）、阿胶（经粉碎过筛）为原料，辅以麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、食用香精（大枣香精）经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的山药大枣阿胶固体饮料。

2.2 蓝莓枸杞固体饮料

以蓝莓、枸杞子（以上原料经水煮、过滤、浓缩）为原料，辅以麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、苋菜红、食用香精（蓝莓香精）经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的蓝莓枸杞固体饮料。

2.3 黑豆山药固体饮料

以黑豆、山药（经粉碎过筛）、枸杞子、蒲公英（以上原料经水煮、过滤、浓缩）为原料，辅以麦芽糊精、木糖醇经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的黑豆山药固体饮料。

2.4 松针味固体饮料

以大枣、枸杞子（以上原料经水煮、过滤、浓缩）、玛咖粉、蜂蜜为原料，辅以松针油经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的松针味固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大枣、蓝莓、枸杞子、黑豆、蒲公英、山药、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.8 食用香精(松针油、蓝莓香精、大枣香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年第13号)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	取样品 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味
色泽	具有该品类特有的颜色	
气、滋味	具有该品类特有的气味、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)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
苋菜红/(g/kg)	≤ 0.05 (仅限于蓝莓枸杞固体饮料)	GB 5009.35

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	100	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: * 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固体饮料是以大枣、蓝莓、枸杞子、黑豆、蒲公英（以上所有原料经水煮、过滤、浓缩）、山药（经粉碎过筛）、阿胶（经粉碎过筛）、蜂蜜、玛咖粉为原料，辅以麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、木糖醇、苋菜红、食用香精（松针油、蓝莓香精、大枣香精），经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

郑州林诺实业有限公司

Q B