



410102S-2019



河南石磨抹茶有限公司企业标准

Q/HSM 0002S-2019

---

# 固体饮料

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

---

河南石磨抹茶有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南石磨抹茶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雨春。

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。

本标准适用于以绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶、大麦苗、桑叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅）、叶绿素铜钠盐、绿茶香精，经磨粉、金属探测、混合、包装而成的固体饮料。（本产品按 8~10 倍水稀释饮用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.2 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.4 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.6 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.7 大麦苗应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.12 绿茶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	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，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
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 4.0	GB 5009.260

<sup>a</sup>仅适用于添加叶绿素铜钠盐的产品，该指标已按稀释倍数增加使用量。

### 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 <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 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

<sup>a</sup> 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

污染物限量应符合 GB 2762 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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 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、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

固体饮料是以绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、茉莉花茶、大麦苗、桑叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅）、叶绿素铜钠盐、绿茶香精，经磨粉、金属探测、混合、包装而成的。（本产品按 8~10 倍水稀释饮用）。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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南石磨抹茶有限公司