



410271S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0037S-2019

---

# 固体饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以圆苞车前子壳、共轭亚油酸甘油酯、水解蛋黄粉、乳矿物盐、大麦苗、壳寡糖、菊粉、魔芋粉、雪莲培养物、中长链脂肪酸食用油、植物甾醇酯、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、姜黄、L-肉碱酒石酸盐、酪蛋白磷酸肽、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、酪蛋白、葛根粉、板栗粉、荷叶提取物、决明子提取物、黄精提取物、沙棘提取物、木瓜粉、枸杞子粉、茯苓提取物、麦芽提取物、山药粉、阿胶、大枣粉、黑桑椹提取物、山楂粉中的几种为原料，添加麦芽糊精、低聚果糖、低聚异麦芽糖、甜橙果粉、蓝莓果粉、抗性糊精、葡萄糖酸锌、牛磺酸、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、维生素C(抗坏血酸)、二氧化硅中的几种为辅料，添加（甜橙香精、木瓜香精、咖啡香精、枸杞香精、蓝莓香精和香芋香精）中的几种或不添加，经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、配料、干燥（或不干燥）、混合、装袋密封、包装而成的固体饮料，（食用时以10倍水稀释饮用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 圆苞车前子壳应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（卫生计生委公告2014年第10号）的规定。

2.1.2 共轭亚油酸甘油酯应符合《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第12号）的规定。

2.1.3 水解蛋黄粉应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（卫生部公告2008年第20号）的规定。

2.1.4 乳矿物盐应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年18号）的规定。

2.1.5 大麦苗应符合《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》（卫生部公告2012年第8号）的规定，大麦苗粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.6 壳寡糖应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（卫生部公告2014年第6号）的规定。

2.1.7 菊粉应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第5号）的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

- 2.1.9 雪莲培养物应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》(卫生部公告2010年第9号)的规定。
- 2.1.10 中长链脂肪酸食用油和抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》(卫生部公告2012年第16号)的规定。
- 2.1.11 植物甾醇酯应符合《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。
- 2.1.12 荷叶提取物、决明子提取物、黄精提取物、沙棘提取物、木瓜粉、枸杞子粉、茯苓提取物、麦芽提取物、山药粉、阿胶、大枣粉、黑桑椹提取物应符合GB/T 29602的规定。(注:提取物采用水煮、浓缩、过滤、干燥工艺制成,不经醇化)。
- 2.1.13 菊花黄浸膏应符合GB 1886.113的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.17L-肉碱酒石酸盐应符合GB 25550的规定。
- 2.1.18 酪蛋白磷酸肽应符合GB 31617的规定。
- 2.1.19 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.20 浓缩乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.21 酪蛋白应符合GB 31638的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.23 板栗粉应符合SB/T 10557和GB 19300的规定。
- 2.1.24 山楂粉、甜橙果粉和蓝莓果粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.26 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.29 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.31 单、双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.32 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.34 甜橙香精、木瓜香精、咖啡香精、枸杞香精、蓝莓香精和香芋香精应符合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	疏松均匀的细小颗粒或粉末状，冲溶后为混悬液	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按食用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.4	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙 <sup>a</sup> (以Ca计), mg /kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 <sup>b</sup> (以Zn计), mg /kg	60~180	GB 5009.14
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
左旋肉碱 <sup>d</sup> , g/kg	6~30	保健食品检验与评价技术规范 (2003 版)
牛磺酸 <sup>e</sup> , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素C <sup>f</sup> , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。a仅适用于添加乳矿物盐的产品；b仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品；c仅适用于添加山楂粉的产品；d仅适用于添加L-肉碱酒石酸盐的产品；e仅适用于添加牛磺酸的产品；f仅适用于添加维生素C的产品。

### 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	100	GB 4789.3 平板计数法

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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 执行。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以圆苞车前子壳、共轭亚油酸甘油酯、水解蛋黄粉、乳矿物盐、大麦苗、壳寡糖、菊粉、魔芋粉、雪莲培养物、中长链脂肪酸食用油、植物甾醇酯、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、姜黄、L-肉碱酒石酸盐、酪蛋白磷酸肽、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、酪蛋白、葛根粉、板栗粉、荷叶提取物、决明子提取物、黄精提取物、沙棘提取物、木瓜粉、枸杞子粉、茯苓提取物、麦芽提取物、山药粉、阿胶、大枣粉、黑桑椹提取物、山楂粉中的几种为原料，添加麦芽糊精、低聚果糖、低聚异麦芽糖、甜橙果粉、蓝莓果粉、抗性糊精、葡萄糖酸锌、牛磺酸、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 C(抗坏血酸)、二氧化硅中的几种为辅料，添加（甜橙香精、木瓜香精、咖啡香精、枸杞香精、蓝莓香精和香芋香精）中的几种或不添加，经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、配料、干燥（或不干燥）、混合、装袋密封、包装而成的固体饮料，（食用时以 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，参照相关国标 GB /T 29602《固体饮料》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。

本标准产品中使用的各种提取物均为水煮、过滤、浓缩、干燥工艺制成，不经醇化，符合 GB /T 29602《固体饮料》的要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

QB