



410048S-2019



三门峡山水方正生物科技有限公司企业标准

Q/SSS0008S-2019

固体饮料

2019-1-8 发布

2019-1-8 实施

三门峡山水方正生物科技有限公司 发布

前 言

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。

本标准由三门峡山水方正生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张智民。

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，试验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、小麦仁、大米、大麦、白砂糖、燕麦、膨化玉米粉、黑芝麻、白芝麻、荞麦、紫薯、小米、枸杞子、鹰嘴豆、黑米、荷叶、南瓜、核桃仁、扁桃仁、莲子、槐花、火麻仁、茯苓、阿胶、山楂、槐米、甘草、决明子、高良姜、紫苏籽、重瓣红玫瑰、香菇、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、豇豆、毛豆、白扁豆、黑小豆、荷兰豆、青豆、高粱、蚕豆、扁豆、蚕豆、刀豆、四季青豆、紫米、黑小米、红米、糯米、糙米、香芋、玉米碴、薏苡仁、熟花生、山药、大枣、木瓜、西瓜籽、茉莉花、银杏果、葛根、芡实、昆布、桔梗、郁李仁、百合、马齿苋、莱菔子、香橼、黄芥子、桑椹、酸枣仁、白芷、菊花、蒲公英、金银花、丹凤牡丹花、淡竹叶、桑叶、陈皮、腰果、西兰花、胡萝卜、桃仁、沙棘、青果、栀子、海苔、红薯、红小豆、炒麦芽、香米、杏仁、开心果、木耳、银耳、葵花籽、番茄粉、芹菜粉、甜菜根、猴头菇、大麦苗、冬瓜、苦瓜、马铃薯、黄瓜、丁香、肉桂、砂仁、冬青科苦丁、肉豆蔻、板栗、百香果、香叶、百里香、酸枣仁、紫菜、代代花、薄荷中的一种或几种为原料，炒熟或不炒熟、粉碎、过筛、称量配料、混合、包装加工而成的固体饮料。按原料不同可分为五谷杂粮固体饮料、素食全餐固体饮料、葛根莲子绿豆固体饮料、黑芝麻核桃固体饮料、红豆薏米燕麦固体饮料、茯苓红枣阿胶固体饮料、葛根木瓜魔芋固体饮料、葛根绿豆百合固体饮料、红豆薏米玫瑰固体饮料、青豆紫薯芹菜固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 代代花、丁香、栀子、淡竹叶、黄芥子、决明子、扁桃仁、槐米、阿胶、枸杞子、莲子、火麻仁、茯苓、山楂、甘草、薏苡仁、山药、大枣、木瓜、银杏果、葛根、芡实、昆布、桔梗、郁李仁、百合、马齿苋、莱菔子、香橼、桑椹、白芷、菊花、蒲公英、金银花、桑叶、陈皮、炒麦芽、杏仁、砂仁、肉豆蔻、酸枣仁、菊花、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 黄豆、鹰嘴豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、豇豆、毛豆、白扁豆、黑小豆、荷兰豆、青豆、蚕豆、扁豆、蚕豆、刀豆、四季青豆、红小豆应符合 NY/T 285 和 GB2715 的规定。

2.1.3 高粱、小麦仁、大米、大麦、燕麦、荞麦、小米、紫薯、红薯、黑米、紫米、黑小米、

红米、糯米、糙米、玉米碴、香米应符合 GB2715 的规定。

2.1.4 膨化玉米粉应符合 GB17401 的规定。

2.1.5 南瓜、黄瓜、西兰花、胡萝卜、甜菜根、香芋、冬青科苦丁、板栗、百香果、槐花、茉莉花、青果、海苔、紫菜应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 香菇、木耳、银耳、猴头菇应符合 GB7096 的规定。

2.1.6 肉豆蔻、肉桂、香叶、百里香应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.7 沙棘应符合卫计委关于沙棘、天贝作为普通食品管理的公告（2013 年第 3 号公告）

2.1.8 大麦苗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）的要求。

2.1.9 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 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。

2.1.10 开心果、核桃仁、熟花生、西瓜籽、紫苏籽、腰果、葵花籽、黑芝麻、白芝麻应符合 GB19300 的规定。

2.1.11 芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

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

2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出5g，放入一洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，按标签所述食用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该品特有的气味和滋味，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 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	≤ 5.0	GB 5009.4

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a 仅适用于添加山楂的产品。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

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
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、小麦仁、大米、大麦、白砂糖、燕麦、膨化玉米粉、黑芝麻、白芝麻、荞麦、紫薯、小米、枸杞子、鹰嘴豆、黑米、荷叶、南瓜、核桃仁、扁桃仁、莲子、槐花、火麻仁、茯苓、阿胶、山楂、槐米、甘草、决明子、高良姜、紫苏籽、重瓣红玫瑰、香菇、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、豇豆、毛豆、白扁豆、黑小豆、荷兰豆、青豆、高粱、蚕豆、扁豆、蚕豆、刀豆、四季青豆、紫米、黑小米、红米、糯米、糙米、香芋、玉米碴、薏苡仁、熟花生、山药、大枣、木瓜、西瓜籽、茉莉花、银杏果、葛根、芡实、昆布、桔梗、郁李仁、百合、马齿苋、莱菔子、香橼、黄芥子、桑椹、酸枣仁、白芷、菊花、蒲公英、金银花、丹凤牡丹花、淡竹叶、桑叶、陈皮、腰果、西兰花、胡萝卜、桃仁、沙棘、青果、栀子、海苔、红薯、红小豆、炒麦芽、香米、杏仁、开心果、木耳、银耳、葵花籽、番茄粉、芹菜粉、甜菜根、猴头菇、大麦苗、冬瓜、苦瓜、马铃薯、黄瓜、丁香、肉桂、砂仁、冬青科苦丁、肉豆蔻、板栗、百香果、香叶、百里香、酸枣仁、紫菜、代代花、薄荷中的一种或几种为原料，炒熟或不炒熟、粉碎、过筛、称量配料、混合、包装加工而成的固体饮料。按原料不同可分为五谷杂粮固体饮料、素食全餐固体饮料、葛根莲子绿豆固体饮料、黑芝麻核桃固体饮料、红豆薏米燕麦固体饮料、茯苓红枣阿胶固体饮料、葛根木瓜魔芋固体饮料、葛根绿豆百合固体饮料、红豆薏米玫瑰固体饮料、青豆紫薯芹菜固体饮料。

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》、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡山水方正生物科技有限公司