



410370S-2019



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0065S-2019

---

# 固体饮料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

河南邦瑞特实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、马齿苋、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣、猕猴桃、红糖、干姜、白胡椒粉、生姜、枸杞、阿胶中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩（或水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）后加入低聚木糖、低聚果糖、乳粉、蜂蜜、甜橙香精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D<sub>3</sub>、乳酸钙、牛磺酸、乳酸菌（动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌）中的一种或几种为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣、干姜、生姜、枸杞、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。

2.1.2 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.4 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.9 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

2.1.10 维生素 D<sub>3</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015年版 二部的规定。

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

2.1.12 乳酸菌（动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌）应符合《可

用于食品的菌种名单》卫办监督发[2015]65号和QB/T 4575的规定。

2.1.13 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.14 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T20880的规定。

2.1.15 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.16 马齿苋应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.17 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。

2.1.18 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.19 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.20 甜橙香精应符合GB 30616的规定。

2.1.21 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.22 白胡椒粉应符合GB/T 7900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	取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	味甜，同时具有本品特有的滋味及气味，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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>1</sup> 钙, mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
<sup>2</sup> 铁, mg/kg	95~220	GB 5009.90
<sup>3</sup> 锌, mg/kg	60~180	GB 5009.14

<sup>4</sup> 维生素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	4000~17000	GB 5009.82
<sup>5</sup> 维生素D <sub>3</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	10~20	
<sup>6</sup> 牛磺酸, $\text{g}/\text{kg}$	1.1~1.4	GB 5009.169
<sup>7</sup> 展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	20	GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

“1”项仅限于添加了乳酸钙、葡萄糖酸钙的产品。

“2”项适用于添加了葡萄糖酸亚铁的产品。

“3”项适用于添加了葡萄糖酸锌的产品。

“4”项适用于添加了维生素A的产品。

“5”项适用于添加了维生素D<sub>3</sub>的产品。

“6”项适用于添加了牛磺酸的产品。

“7”项适用于添加了山楂的产品。

## 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 (添加乳酸菌的产品除外)	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 $\leq$	50				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>b</sup> 乳酸菌, CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$				GB 4789.35

注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
注2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。  
注3：“b”项仅适用于添加乳酸菌的产品

## 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 其他卫生要求

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定；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；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。

## 3 检验规则

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（添加乳酸菌的产品除外）、大肠菌群、乳酸菌（仅适用于添加乳酸菌的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

固体饮料是以淡竹叶、桑叶、菊花、蒲公英、金银花、马齿苋、薄荷、藿香、山楂、麦芽、罗汉果、桔梗、鱼腥草、沙棘、茯苓、大枣、猕猴桃、红糖、干姜、白胡椒粉、生姜、枸杞、阿胶中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩（或水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）后加入低聚木糖、低聚果糖、乳粉、蜂蜜、甜橙香精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素A、维生素D<sub>3</sub>、乳酸钙、牛磺酸、乳酸菌（动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌）中的一种或几种为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成的固体饮料。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/T 29602《固体饮料》的要求制定本企业标准，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。

河南邦瑞特实业有限公司

QB