



410376S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0044S-2019

---

# 固体饮料

2019-02-11 发布

2019-02-11 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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。

本标准适用于以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌、牡丹籽油、元宝枫籽油、杜仲籽油、DHA 藻油、鱼油、茶叶籽油、核桃油、亚麻籽油、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、针叶樱桃粉、牛蒡根粉、南瓜粉、低聚异麦芽糖中的几种为原料，添加 $\beta$ -环状糊精、乳清蛋白、酪蛋白酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、食用香精（甜橙香精、奶味香精、香芋香精、樱桃香精）中的几种，经配料、包被、混合、装袋密封、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌应符合《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）、《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）和 QB/T 4575 的规定。

2.1.2 牡丹籽油和元宝枫籽油应符合《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》（卫生部公告 2011 年第 9 号）的规定。

2.1.3 杜仲籽油应符合《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 2009 年第 12 号）的规定。

2.1.4 DHA 藻油应符合《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》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.5 鱼油和茶叶籽油应符合《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 年第 18 号）的规定。

2.1.6 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 针叶樱桃果应符合《卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》〔2010〕9 号和 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 菊花黄浸膏应符合 GB 1886.113 的规定。

2.1.10 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.12  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。

2.1.13 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.15 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用香精(甜橙香精、奶味香精、香芋香精、樱桃香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 牛蒡根粉应符合 GB/T 29602 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, 按使用方法冲调后, 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
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>a</sup> , mg/g	≤ 0.3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
维生素C <sup>c</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和b不适用于益生菌菊花晶固体饮料; c仅适用于添加维生素C的产品种类。

## 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 <sup>b</sup> , 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
乳酸菌 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				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；2、b不适用于益生菌菊花晶固体饮料和益生菌牡丹籽油固体饮料；3、c仅适用于益生菌菊花晶固体饮料和益生菌牡丹籽油固体饮料。

### 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、菌落总数或乳酸菌、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、干酪乳杆菌、牡丹籽油、元宝枫籽油、杜仲籽油、DHA 藻油、鱼油、茶叶籽油、核桃油、亚麻籽油、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、针叶樱桃粉、牛蒡根粉、南瓜粉、低聚异麦芽糖中的几种为原料，添加β-环状糊精、乳清蛋白、酪蛋白酸钠、维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、食用香精（甜橙香精、奶味香精、香芋香精、樱桃香精）中的几种，经配料、包被、混合、装袋密封、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

H N  
Q B