



410436S-2019



河南浩通实业有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

---

# 固体饮料

2019-02-13 发布

2019-02-13 实施

---

河南浩通实业有限公司 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》规则编写。

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南浩通实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南浩通实业有限公司。

本标准起草人：李勇、王超峰。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以金银花（炒熟、粉碎）、人参（五年以下人工种植）（炒熟、粉碎）、沙棘（炒熟、粉碎）、酸枣仁（炒熟、粉碎）、红曲米、白芸豆（炒熟、粉碎）、荷叶、决明子（炒熟、粉碎）、黄秋葵（炒熟、粉碎）、黄精（炒熟、粉碎）、牡蛎肽、肉桂（炒熟、粉碎）、番茄红素、雪莲培养物、番茄浓缩汁、谷氨酸钠、氧化锌、聚葡萄糖、菊粉、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、低聚果糖、低聚木糖、纳豆（干燥、粉碎）、 $\gamma$ -氨基丁酸、L-茶氨酸、乳蛋白饮料粉、圆苞车前子壳、蛹虫草、维生素 C、牛磺酸、结晶果糖经配料、混合、包装而成的固体饮料，10-15 倍稀释后冲饮。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 雪莲培养物应符合卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.2 人参（五年以下人工种植）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.3 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.4 番茄浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 金银花、沙棘、酸枣仁、黄精、肉桂、黄秋葵、荷叶、决明子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.8 牡蛎肽应符合 Q/SDTJ 0003S，附录 A 的规定。
- 2.1.9 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.10  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.13 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

- 2.1.14 低聚木糖应符合卫生部公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.17 L-茶氨酸应符合 QB/T 4263 的规定。
- 2.1.18 乳蛋白饮料粉应符合 Q/STJ 0011S，附录 B 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B<sub>2</sub> 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 蛹虫草应符合卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24 圆苞车前子壳应符合卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.25 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.26 白芸豆应符合 NY/T 285 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	粉状	从样品中取出 10 克，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料应有的滋味，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
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞*（以 Hg 计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
番茄红素 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 0.15	GB/T 22249
锌 <sup>d</sup> ，mg/kg	60~180	GB 5009.14

肽 <sup>e</sup> , g/100g	≥	30	GB/T 22492 附录 B
维生素 B <sub>1</sub> <sup>f</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>g</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>h</sup> , mg/kg		7~22	GB 5009.154
维生素 C <sup>i</sup> , mg/kg		1000~2250	GB 5413.18
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 注: a 适用于添加牡蛎肽的产品; b 适用于添加牛磺酸的产品; c 适用于添加番茄红素的产品; d 适用于添加氧化锌的产品; e 适用于添加牡蛎肽的产品; f 适用于添加维生素 B <sub>1</sub> 的产品; g 适用于添加维生素 B <sub>2</sub> 的产品; h 适用于添加维生素 B <sub>6</sub> 的产品; i 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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, 农药残留限量应符合 GB

2763 的规定。

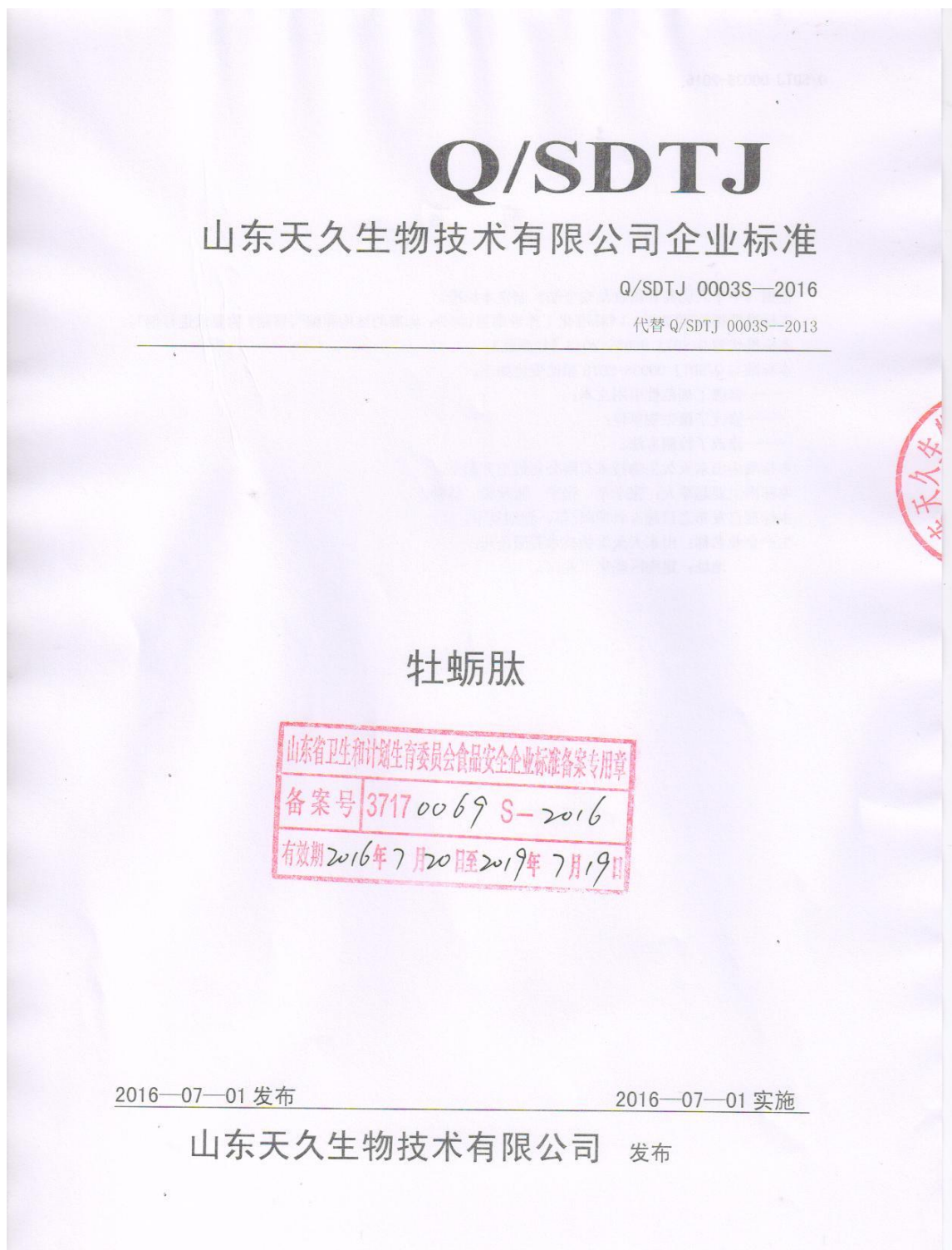
### 3 检验

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

H N

Q B

附录 A



Q/SDTJ 0003S-2016

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/SDTJ 0003S-2013 《牡蛎肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0003S-2013 相比变化如下：

- 修改了规范性引用文本；
- 修改了微生物单位；
- 修改了检测方法。

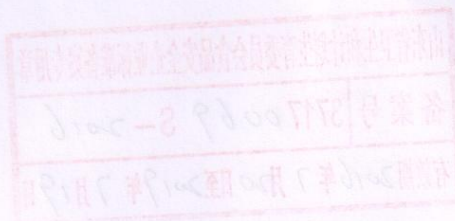
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。



备案号: 2016-01-20-0103

备案日期: 2016-01-20

山东天久生物技术有限公司

## 牡蛎肽

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定	
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定	
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
GB/T 5009.26	食品中N-亚硝胺类的测定		
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准		
GB 10144	动物性水产干制品卫生标准		
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB/T 22492	大豆肽粉		
GB 25594	食品安全国家标准	食品工业用酶制剂	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》			
国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》			

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

Q/SDTJ 0003S-2016

## 3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

## 3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 25594的规定。

## 3.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

## 3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

## 3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）(mg/kg)	≤ 1.0
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5

## 3.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

### 3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 6.2.4 相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22492附录A规定的方法测定。

#### 6.2.5 肽含量

按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

#### 6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 6.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 6.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

#### 6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

Q/SDTJ 0003S-2016

#### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

#### 6.3.5 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

#### 7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 7.4 判定规则

##### 7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

##### 7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9687 的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

Q/SDTJ 0003S-2016

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

---

附录 B

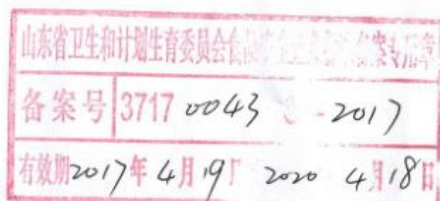
# Q/STJ

山东天骄生物技术有限公司企业标准

Q/STJ 0011S-2017

代替 Q/STJ 0011S-2014

## 乳蛋白饮料粉



2017-03-05 发布

2017-04-01 实施

山东天骄生物技术有限公司 发布

Q/STJ0011S-2017

## 乳蛋白饮料粉

### 1 范围

本标准规定了乳蛋白饮料粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以全脂奶粉、稀奶油、精炼植物油、葡萄糖浆为主要原料，适量添加食品添加剂酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾，经油相制备、水相制备、乳化、均质、喷雾干燥、计量包装等主要工艺加工制成的粉状乳蛋白饮料粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2716	食用植物油卫生标准	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品安全国家标准	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	预包装食品标签通则	
GB/T 8947	复合塑料编织袋	
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20885	葡萄糖浆	
GB 25561	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
QB/T 3800	食品添加剂 酪蛋白酸钠	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局第123号令	《食品标识管理规定》
	卫生部关于指定D-甘露醇等58个食品添加剂产品标准的公告	(2011年第8号)



Q/STJ0011S-2017

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料

## 3.1.1 精炼植物油

应符合GB 2716的规定。

## 3.1.2 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的规定。

## 3.1.3 稀奶油

应符合GB 19646的规定。

## 3.1.4 全脂奶粉

应符合GB 19644的规定。

## 3.1.5 酪蛋白酸钠

应符合QB/T 3800的规定。

## 3.1.6 磷酸氢二钾

应符合GB 25561的规定。

## 3.1.7 单双甘油脂肪酸酯

应符合卫生部公告（2011年第8号）的规定。

## 3.1.8 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.2 生产工艺

油相制备

水相制备

乳化→均质→喷雾干燥→计量包装→成品入库。

## 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽与性状	乳白色或淡黄色，均匀一致的粉末	取适量样品将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼视其色泽，观察有无杂质。取样品15g放入烧杯中，加入50℃温水100ml，搅拌均匀，嗅其气味，品其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.4 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)	≤	5.0 GB 5009.4
脂肪/(g/100g)	≥	20 GB 5009.6 第二法
蛋白质/(g/100g)	≥	6.0 GB 5009.5
铅/(mg/kg)	≤	0.8 GB 5009.12
黄曲霉毒素M <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	0.3 GB 5009.24

## 3.5 微生物指标

Q/STJ0011S-2017

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 测 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 10	GB 4789.3
霉菌、酵母菌/(CFU/g)	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.4
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.10 第二法

**3.6 净含量及允许短缺量**

净含量应与标明量相符，偏差按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

**4 食品添加剂**

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂的规定。

**5 生产加工过程卫生要求**

应符合GB 14881的规定。

**6 检验方法**

按表1规定的方法检验。

**6.2 理化检验**

按表2规定的方法检验。

**6.3 微生物检验**

按表3规定的方法检验。

**6.4 净含量检验**

按JJF 1070规定的方法进行。

**7 检验规则****7.1 检验****7.1.1 出厂检验**

7.1.1.1 产品出厂须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。

7.1.1.2 出厂检验项目为感官、水分、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群项目。

**7.1.2 型式检验**

7.1.2.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.1.2.2 正常生产每6个月进行一次型式检验。此外有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、工艺、设备有较大变化时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有差异较大时；
- 国家食品药品监督管理部门提出要求时。

**7.2 抽样**

每批产品从5个不同部位随机抽取样品。取样时，用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的2/3



## Q/STJ0011S-2017

处, 样品数量不少于4kg, 迅速混匀, 然后分装于两个1000ml清洁干燥的广口瓶中, 密封, 贴上标签, 一瓶供检测用, 一瓶封存备查。

## 7.3 组批

在同一条件、同一生产周期下, 用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

## 7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时, 该批产品判定为合格; 检验结果不符合本标准要求时, 使用备检样品对不合格项目进行复检, 复检结果符合本标准要求时, 则该批产品评定为合格; 如果附件仍有一项不合格, 则该批产品评定为不合格品。微生物指标不复检。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

## 8.1 标志、标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定, 标签中应标注产品的冲调或冲泡方法。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯塑料袋, 应符合GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装采用复合塑料编织袋, 应符合GB/T 8947的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

## 8.3 运输

8.3.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。运输工具应保持清洁、干燥、无污染, 具有防尘、防雨雪设施; 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的货物混装、混运。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥通风良好的场所, 有防尘、防蝇、防鼠等设施, 不得与有毒、有害、有异影响产品质量的物品同处贮存。

8.4.2 产品应离墙、离地, 分类堆放。

8.4.3 在本标准规定的条件下, 保质期期为18个月。



## 编制说明

固体饮料是以金银花（炒熟、粉碎）、人参（五年以下人工种植）（炒熟、粉碎）、沙棘（炒熟、粉碎）、酸枣仁（炒熟、粉碎）、红曲米、白芸豆（炒熟、粉碎）、荷叶、决明子（炒熟、粉碎）、黄秋葵（炒熟、粉碎）、黄精（炒熟、粉碎）、牡蛎肽、肉桂（炒熟、粉碎）、番茄红素、雪莲培养物、番茄浓缩汁、谷氨酸钠、氧化锌、聚葡萄糖、菊粉、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、低聚果糖、低聚木糖、纳豆（干燥、粉碎）、 $\gamma$ -氨基丁酸、L-茶氨酸、乳蛋白饮料粉、圆苞车前子壳、蛹虫草、维生素 C、牛磺酸、结晶果糖经配料、混合、包装而成的固体饮料，10-15 倍稀释后冲饮。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 10789 《饮料通则》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提供依据。

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅的指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南浩通实业有限公司