



410551S-2019



爸吡爱中医药健康发展（固始）有限公司企业标准

Q/BZJ 0001S-2019

固体饮料

2019-03-14 发布

2019-03-14 实施

爸吡爱中医药健康发展（固始）有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由爸吡爱中医药健康发展（固始）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王志坚。

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。

本标准适用于以山楂、肉桂、芡实、薏苡仁、红小豆、马齿苋、淡竹叶、玉竹、茯苓、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、砂仁、鱼腥草、百合、桔梗、木瓜、陈皮、桃仁、槐米、莲子、栀子、决明子、杏仁、桑叶、桑葚、甘草、干姜、丁香、蒲公英、金银花、枸杞、芦根、紫苏、紫苏籽、益智仁、酸枣仁、红枣、黑枣、酸枣、鸡内金、菊花、山药、薄荷、龙眼肉（桂圆）、阿胶、乌梢蛇、黄精、佛手、香薷、香椽、姜黄、小米（经熟制）、蚕蛹、五指毛桃、玉米须、牛蒡根、平卧菊三七、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、核桃仁、蝮蛇提取物、麦芽提取物、生姜提取物、益智仁提取物、莲子提取物、茯苓提取物、大枣提取物、槐米提取物、薏苡仁提取物、山楂提取物、金银花提取物、菊花提取物、莱菔子提取物、牛蒡根提取物、甘草提取物、山药提取物、杏仁提取物、砂仁提取物、桔梗提取物、陈皮提取物、水苏糖、极大螺旋藻、DHA藻油、小麦低聚肽、玉米低聚肽、乳粉、调制乳粉（全脂乳粉、乳糖酶）、低聚果糖、低聚半乳糖、草莓粉、柠檬酸、乳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素D₃、微晶纤维素、食用盐、氯化钾、木糖醇、蜂蜜、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精的多种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、干燥、制粒、筛理、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 山楂、肉桂、芡实、薏苡仁、红小豆、马齿苋、淡竹叶、玉竹、茯苓、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、砂仁、鱼腥草、百合、桔梗、木瓜、陈皮、桃仁、槐米、莲子、栀子、决明子、杏仁、桑叶、桑葚、甘草、干姜、丁香、蒲公英、金银花、枸杞、芦根、紫苏、紫苏籽、益智仁、酸枣仁、红枣、黑枣、酸枣、鸡内金、菊花、山药、薄荷、龙眼肉（桂圆）、阿胶、乌梢蛇、黄精、佛手、香薷、香椽应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 蚕蛹、五指毛桃、玉米须、牛蒡根、平卧菊三七应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 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。

- 2.1.7 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.9 蝮蛇提取物、麦芽提取物、生姜提取物、益智仁提取物、莲子提取物、茯苓提取物、大枣提取物、槐米提取物、薏苡仁提取物、山楂提取物、金银花提取物、菊花提取物、莱菔子提取物、牛蒡根提取物、甘草提取物、山药提取物、杏仁提取物、砂仁提取物、桔梗提取物、陈皮提取物应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.10 水苏糖应符合卫计委关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.11 极大螺旋藻应符合GB/T 16919的规定。
- 2.1.12 DHA藻油应符合卫计委关于批准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。
- 2.1.13 小麦低聚肽应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.14 玉米低聚肽应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.15 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.17 低聚半乳糖应符合卫计委关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008年第20号）的规定。
- 2.1.18 草莓粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.20 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.22 维生素D₃应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的规定。
- 2.1.23 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合GB 13104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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状, 按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无异物
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品特有的气、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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
维生素 D, μg/kg (仅适用于添加维生素 D ₃ 的产品)	10~20	GB 5009.82
锌, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	60~180	GB 5009.14
钙, mg/kg (仅适用于添加乳酸钙的产品)	2500~10000	GB 5009.92
肽, g/100g (仅适用于以小麦低聚肽、玉米低聚肽为主要原料的产品)	≥ 2.0	GB/T 22492 附录 B
展青霉素, μg/kg (仅适用于以山楂或山楂提取物为原料的产品)	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36

^a氰化物指标按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准的要求。

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 ^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 中的平板计数法
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 其它要求

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，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

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。

编制说明

本标准适用于以山楂、肉桂、芡实、薏苡仁、红小豆、马齿苋、淡竹叶、玉竹、茯苓、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、砂仁、鱼腥草、百合、桔梗、木瓜、陈皮、桃仁、槐米、莲子、栀子、决明子、杏仁、桑叶、桑葚、甘草、干姜、丁香、蒲公英、金银花、枸杞、芦根、紫苏、紫苏籽、益智仁、酸枣仁、红枣、黑枣、酸枣、鸡内金、菊花、山药、薄荷、龙眼肉（桂圆）、阿胶、乌梢蛇、黄精、佛手、香薷、香椽、姜黄、小米（经熟制）、蚕蛹、五指毛桃、玉米须、牛蒡根、平卧菊三七、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、核桃仁、蝮蛇提取物、麦芽提取物、生姜提取物、益智仁提取物、莲子提取物、茯苓提取物、大枣提取物、槐米提取物、薏苡仁提取物、山楂提取物、金银花提取物、菊花提取物、莱菔子提取物、牛蒡根提取物、甘草提取物、山药提取物、杏仁提取物、砂仁提取物、桔梗提取物、陈皮提取物、水苏糖、极大螺旋藻、DHA藻油、小麦低聚肽、玉米低聚肽、乳粉、调制乳粉（全脂乳粉、乳糖酶）、低聚果糖、低聚半乳糖、草莓粉、柠檬酸、乳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素D₃、微晶纤维素、食用盐、氯化钾、木糖醇、蜂蜜、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精的多种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、干燥、制粒、筛理、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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中所有提取物均为水提物。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

爸吡爱中医药健康发展（固始）有限公司