



410634S-2019



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0022S-2019

固体饮料

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

海而思（郑州）科技有限公司 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》的规则编写。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：李学杰、谢红权。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以大麦麸皮、青稞麸皮、燕麦、杏仁（甜、苦）、桑椹（干）、木瓜、黑胡椒、荷叶、芡实、山药、荞麦、藜麦、黑小麦、玉米、小米、薏苡仁、黑米、黑豆、葛根、百合、赤小豆、覆盆子、刀豆、纳豆、黑芝麻、蛹虫草、金银花、重瓣红玫瑰花、枣（大枣、黑枣、酸枣）、莲子、黑果枸杞、龙眼肉（桂圆）、白砂糖、葡萄糖、桑叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种粉碎后，添加山楂、茯苓、白扁豆、鸡内金、青果、决明子、小蓟、砂仁、桔红、山药、肉豆蔻、肉桂、桔梗、黄精、酸枣仁、益智仁、乌梢蛇、玉竹、高良姜、蒲公英、芫荽、火麻仁、代代花、丁香、鲜白茅根、马齿苋、栀子、昆布、莱菔子、白芷、花椒、八角茴香、甘草、白果、槐花、橘皮、淡竹叶、菊花、茉莉花茶、沙棘、冬青科苦丁茶、姜黄、黑茶、薄荷、枇杷叶、麦芽、覆盆子、罗汉果、枸杞子一种或几种提取物、大豆膳食纤维、麦芽糖、库拉索芦荟凝胶、菊粉、玉米低聚肽粉、聚葡萄糖、碳酸钙、极大螺旋藻粉、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌、金青桔粉、甜橙粉、苦瓜粉、椰奶粉、柠檬粉、赤砂糖、低聚木糖、低聚果糖、阿胶、蜂蜜、玉米淀粉、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、焦糖色、奶粉、柠檬酸、牛磺酸、低聚异麦芽糖、L-抗坏血酸（维生素C）、d1- α -醋酸生育酚（维生素E）、盐酸硫胺（维生素B₁）、核黄素（维生素B₂）、食用盐、三氯蔗糖、麦芽糊精、木糖醇、羧甲基纤维素钠、二氧化硅、大豆卵磷脂、叶酸中的一种或几种经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料。

2 分类

2.1 复配膳食纤维固体饮料

以大麦麸皮、青稞麸皮，黑果枸杞粉碎后添加大豆膳食纤维、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、碳酸钙、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬粉、木糖醇、白砂糖、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料。

2.2 甜橙味复配膳食纤维固体饮料

以大麦麸皮、青稞麸皮，黑果枸杞粉碎后添加大豆膳食纤维、聚葡萄糖、碳酸钙、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、甜橙粉、金青桔粉、木糖醇、白砂糖、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料。

2.3 枸杞茯苓膳食纤维固体饮料

以黑果枸杞、茯苓提取物为主要原料添加桑椹，枣（大枣、黑枣、酸枣）、粉碎加入阿胶，大豆膳食纤维、菊粉、碳酸钙、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.4 百合蛹虫草固体饮料

以百合、蛹虫草为主要原料添加黑豆、黑小麦、薏苡仁、枣（大枣、黑枣、酸枣）、赤小豆、白扁豆、刀豆、纳豆、黑芝麻、黑果枸杞粉碎后再加入大豆膳食纤维、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料。

2.5 复配黄精固体饮料

以黄精提取物、大麦麸皮为主要原料，经粉碎后添加茯苓提取物、大豆卵磷脂、牛磺酸、菊粉、

碳酸钙、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.6 益生菌固体饮料

以大麦麸皮、青稞麸皮、百合、桑椹粉碎后添加大豆膳食纤维、低聚果糖、决明子提取物、极大螺旋藻、玉竹提取物、橘皮提取物、山楂提取物、莱菔子提取物、火麻仁提取物、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌、库拉索芦荟凝胶、菊粉、碳酸钙、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.7 复配酸枣仁固体饮料

以酸枣仁提取物、桑椹、枸杞子、重瓣红玫瑰花、百合粉碎添加茯苓提取物、菊花提取物、菊粉、碳酸钙、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.8 杏仁木瓜固体饮料

以木瓜、杏仁、龙眼肉、枣（大枣、黑枣、酸枣）、黑芝麻粉碎添加维生素C、赤砂糖、维生素E、碳酸钙、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.9 复配人参固体饮料

以人参（人工种植5年以下）、芡实、百合、莲子、丁香粉碎添加黄精提取物、益智仁提取物、肉桂提取物、赤砂糖、菊粉、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、阿胶、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.10 复配乌梢蛇固体饮料

以乌梢蛇粉碎添加白芷提取物、菊粉、碳酸钙、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.11 钙锌强化固体饮料

以葡萄糖酸锌、天门冬氨酸钙、焦糖色、奶粉、麦芽糊精、木糖醇、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.12 昆布淡竹叶固体饮料

以淡竹叶提取物、昆布提取物为主要原料添加大麦麸皮、青稞麸皮、赤小豆粉碎添加鲜白茅根提取物、蒲公英提取物、槐花提取物、菊粉、碳酸钙（或二氧化硅）、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.13 复配丁香固体饮料

以丁香提取物为主要原料将枸杞子、刀豆、山药、芡实、莲子粉碎，添加益智仁提取物、覆盆子提取物、碳酸钙（或二氧化硅）、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糊精、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.14 维生素强化固体饮料

以白砂糖、柠檬酸、牛磺酸、L-抗坏血酸（维生素C）d1- α -醋酸生育酚（维生素E）、盐酸硫胺（维生素B₁）、核黄素（维生素B₂）、叶酸、奶粉、食用盐、三氯蔗糖、蜂蜜、木糖醇、二氧化硅经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.15 桔梗鸡内金固体饮料

以桔梗提取物、鸡内金提取物为主要原料，将薏苡仁、木瓜、黑胡椒、山药、小米、藜麦粉碎后添加芫荽提取物、砂仁提取物、代代花提取物、山楂提取物、沙棘提取物、甘草提取物、大豆膳食纤维、菊粉、碳酸钙、低聚木糖、低聚果糖、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬粉、木糖醇、白砂糖、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.16 青果金银花固体饮料

以金银花提取物、青果提取物为主要原料，将百合、桑叶粉碎后，添加小蓟提取物、马齿苋提

取物、罗汉果提取物、栀子提取物、冬青科苦丁茶提取物、苦瓜粉、食用盐、三氯蔗糖、木糖醇、二氧化硅经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.17 甘草砂仁固体饮料

以甘草提取物、砂仁提取物为主要原料，将刀豆、杏仁(甜、苦)粉碎后，添加代代花提取物、沙棘提取物、高良姜提取物、蜂蜜、八角茴香提取物、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬粉、木糖醇、白砂糖、玉米淀粉经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.18 葛根低聚肽固体饮料

以葛根提取物、玉米低聚肽为原料，添加花椒提取物，黑茶提取物、薄荷提取物、葡萄糖、蜂蜜、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬粉、木糖醇、二氧化硅经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.19 荷叶决明子固体饮料

以荷叶粉碎、决明子提取物为主要原料，添加甜菊糖苷、二氧化硅经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料

2.20 茯苓鸡内金固体饮料

以茯苓提取物、鸡内金提取物、食用葡萄糖、白砂糖、玉米淀粉、奶粉、山药提取物、山楂提取物、麦芽提取物、低聚果糖、焦糖色、羧甲基纤维素钠为原料，将粉碎后的食用葡萄糖、白砂糖与玉米淀粉、低聚果糖、奶粉、茯苓提取物、鸡内金提取物、山楂提取物、山药提取物、麦芽提取物、焦糖色、羧甲基纤维素钠混合，制粒或不制粒、称量、成型包装而成的固体饮料。

2.21 茯苓桑叶固体饮料

以桑叶、茯苓提取物、黑芝麻、枸杞子提取物、山药提取物、麦芽糊精、食用葡萄糖、聚葡萄糖、甜菊糖苷、椰奶粉、柠檬酸为原料，经粉碎、混合、成型、干燥、装袋、包装而成的固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鸡内金、昆布、鲜白茅根、马齿苋、丁香、刀豆、赤小豆、火麻仁、代代花、菊花、金银花、葛根、姜(生姜、干姜)、肉豆蔻、栀子、百合、山楂、白扁豆、蒲公英、枣(大枣、黑枣、酸枣)、木瓜、八角茴香、高良姜、乌梢蛇、薏苡仁、龙眼肉(桂圆)、淡竹叶、甘草、白芷、白果、杏仁(甜、苦)、花椒、芡实、桑椹干、益智仁、覆盆子、黑胡椒、酸枣仁、玉竹、山药、莱菔子、茯苓、黄精、山楂、薄荷、桔梗、肉桂、桑叶、黑芝麻、槐花、桔红、砂仁、小茴、决明子、荷叶、莲子、青果、橘皮、沙棘、枸杞子、麦芽、覆盆子、罗汉果(提取物)应符合Q/NJZL 0003S的规定。

3.1.2 人参(人工种植5年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(卫生部公告2012年第17号)的规定。

3.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合《关于批准库拉索芦荟凝胶作为新资源食品原料中华人民共和国卫生部公告》(2008年第12号)的规定。

3.1.4 枇杷叶应符合《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》(2014年第20号)的规定。

3.1.5 重瓣红玫瑰花应符合《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。

3.1.6 叶酸应符合GB 15570的规定。

3.1.7 赤砂糖应符合QB/T 2343.1和GB 13104的规定。

3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

- 3.1.9 玉米淀粉应符合GB 31637和 GB/T 8885的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.11 茉莉花茶应符合 GB/T 22292的规定。
- 3.1.12 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 3.1.13 大麦麸皮、青稞麸皮应符合NY/T 3218和GB 2715的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.15 大豆膳食纤维应符合GB/T 22494的规定。
- 3.1.16 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 3.1.17 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第5号）的规定。
- 3.1.18 嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知卫办监督发〔2010〕65号的规定。
- 3.1.19 纳豆应符合SB/T 10528的规定。
- 3.1.20 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.21 极大螺旋藻粉应符合GB/T 16919的规定。
- 3.1.22 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.23 大豆卵磷脂应符合GB 28401的规定。
- 3.1.24 金青桔粉、甜橙粉、苦瓜粉、椰奶粉、柠檬粉应符合GB 7101规定。
- 3.1.25 维生素B₁应符合GB 14751的规定。
- 3.1.26 维生素B₂应符合GB 14752的规定。
- 3.1.27 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 3.1.28 维生素E应符合GB 14756的规定。
- 3.1.29 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 3.1.30 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.31 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.32 玉米低聚肽粉应符合《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告2010年第15号）的规定。
- 3.1.33 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.34 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009年 第3号）的规定。
- 3.1.35 麦芽糊精符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.36 阿胶、芫荽、姜黄、蜂蜜应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.37 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 3.1.38 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 3.1.39 奶粉应符合GB 19644的规定。

- 3.1.40 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 3.1.41 天门冬氨酸钙应符合GB 29226 的规定。
- 3.1.42 黑茶应符合GB/T 32719.1的规定。
- 3.1.43 荞麦、藜麦、黑小麦、玉米、小米、燕麦、黑米、黑豆应不霉变无可见杂质，应符合GB 2715的规定。
- 3.1.44 冬青科苦丁茶应符合《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》(卫计生函(2013)86号)的规定。
- 3.1.45 黑果枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.46 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 3.1.47 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 3.1.48 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.49 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 3.2 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	具有本品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，冲溶后检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有物料混合后应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
总膳食纤维 ^a , %	≥ 20	GB 5009.88
可溶性膳食纤维 ^a , %	≥ 10.0	GB 5009.88
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
维生素 B ₁ ^c , mg/kg	9.0~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c , mg/kg	9.0~22	GB 5009.85
维生素 C ^c , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 E ^c , mg/kg	76~180	GB 5009.82

钙（以Ca计），mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
锌（以Zn计），mg/kg		60~180	GB 5009.14
牛磺酸 ^a ，g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
^b 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	DBS 22/007
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
叶酸，μg/kg		600~6000	GB 5009.211
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
氰化物（以HCN计） ^{b/} （mg/L）	≤	0.05	GB 5009.36
甲基汞 ^c （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
低聚肽 ^f （以干基计）/%	≥	60	GB/T 22729
展青霉素 ^g ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定； ^a 仅使用于以膳食纤维命名的产品； ^b 本品添加 10 倍以上水冲调稀释后检验； ^c 该指标项仅适用于添加该原料产品的检验； ^d 仅适用于添加杏仁产品的检验； ^e 仅适用于添加水产动物及其制品的检验； ^f 仅适用于添加玉米低聚肽粉的产品检验； ^g 仅适用于添加山楂的产品检验。			

3.4 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 ≤	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
短双歧杆菌 ^b ，CFU/g	以乳酸菌计数≥1.0×10 ⁶				GB 4789.35
嗜酸乳杆菌 ^b ，CFU/g					
干酪乳杆菌 ^b ，CFU/g					

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: 菌落总数不适宜添加益生菌产品的检验。
注 3: b 仅适用于添加益生菌的产品的检验。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

3.7 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4 检验

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

附录 A

Q/NJZL

南京泽朗生物科技有限公司企业标准

Q/NJZL 0003S-2016

动植物提取物（固体饮料）系列



2016-08-01 发布

2016-08-31 实施

南京泽朗生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 29602《固体饮料》的规定。

本标准由南京泽朗生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘东锋。

本标准于2016年08月01日发布。



动植物提取物（固体饮料）系列

1 范围

本标准规定了动植物提取物（固体饮料）系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玛咖粉中的一种或几种为原料，经预处理、水浸提取、过滤、浓缩，适量添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、 β -环状糊精，干燥、包装制成的动植物提取物（固体饮料）系列（以下简称产品）。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

Q/ NJZL 0003S -2016

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 19618 甘草
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30391 花椒
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 694 罗汉果
 QB 1613 食品添加剂 β -环状糊精
 SB/T 10092 山楂
 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
 卫生部公告2011年第13号公告 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告
 《中华人民共和国药典》

3 分类及命名

产品根据原料的不同进行分类和命名，其命名规则为：

- 3.1 以“一种原料”制成的产品，以“原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“代代花”为原料制成的产品，则命名为“代代花提取物（固体饮料）”；
- 3.2 以“两种原料”制成的产品，以“两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“代代花+薄荷”为原料制成的产品，则命名为代代花薄荷提取物（固体饮料）；
- 3.3 以“三种或三种以上原料”制成的产品，示例：以“代代花+薄荷+桔梗+沙棘”，则以最多的三个原料名称命名，如薄荷、桔梗、沙棘量最多，则命名为薄荷桔梗沙棘提取物（固体饮料）。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 丁香、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、姜（生姜、干姜）、肉桂、砂仁、高良姜应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.2 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 4.1.3 刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮、薄荷应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.4 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 4.1.5 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 4.1.6 罗汉果应符合NY/T 694的规定。
- 4.1.7 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。
- 4.1.8 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 4.1.9 玛咖粉应符合卫生部公告2011年第13号公告的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.10 麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 4.1.11 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

Q/ NJZL 0003S -2016

4.1.12 β -环糊精应符合QB 1613的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	呈产品特有的色泽。	目视、 口尝、 鼻嗅。
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬混液。	
气味与滋味	具有产品特有的气味与滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
展青霉素 ^a / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 50	GB/T 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/kg)	\leq 0.05	GB/T 5009.48
水分 / ($\text{g}/100\text{g}$)	\leq 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	\leq 0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	
注：固体饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准的要求。		
^a 仅限以山楂为原料的产品。		
^b 仅限以杏仁为原料的产品。		

4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	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)	\leq	50			GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	应符合GB 29921中“饮料（包装饮用水、碳酸饮料除外）”的规定			GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌				GB 4789.10第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 0.5kg（不小于 8 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 16 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合本标准规定，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本标准规定时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB/T 10789 和 GB 28050 的规定，使用新食品原料的产品要求食用限量和食用人群的产品，标签还应根据国家卫生部公告相应标注：食用限量、不适用人群等信息。运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

Q/ NJZL 0003S -2016

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 24 个月。



编制说明

本标准适用于以大麦麸皮、青稞麸皮、燕麦、杏仁（甜、苦）、桑椹（干）、木瓜、黑胡椒、荷叶、芡实、山药、荞麦、藜麦、黑小麦、玉米、小米、薏苡仁、黑米、黑豆、葛根、百合、赤小豆、覆盆子、刀豆、纳豆、黑芝麻、蛹虫草、金银花、重瓣红玫瑰花、枣（大枣、黑枣、酸枣）、莲子、黑果枸杞、龙眼肉（桂圆）、白砂糖、葡萄糖、桑叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种粉碎后，添加山楂、茯苓、白扁豆、鸡内金、青果、决明子、小蓟、砂仁、桔红、山药、肉豆蔻、肉桂、桔梗、黄精、酸枣仁、益智仁、乌梢蛇、玉竹、高良姜、蒲公英、芫荽、火麻仁、代代花、丁香、鲜白茅根、马齿苋、栀子、昆布、莱菔子、白芷、花椒、八角茴香、甘草、白果、槐花、橘皮、淡竹叶、菊花、茉莉花茶、沙棘、冬青科苦丁茶、姜黄、黑茶、薄荷、枇杷叶、麦芽、覆盆子、罗汉果、枸杞子一种或几种提取物、大豆膳食纤维、麦芽糖、库拉索芦荟凝胶、菊粉、玉米低聚肽粉、聚葡萄糖、碳酸钙、极大螺旋藻粉、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌、金桔粉、甜橙粉、苦瓜粉、椰奶粉、柠檬粉、赤砂糖、低聚木糖、低聚果糖、阿胶、蜂蜜、玉米淀粉、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、焦糖色、奶粉、柠檬酸、牛磺酸、低聚异麦芽糖、L-抗坏血酸（维生素C）、dl- α -醋酸生育酚（维生素E）、盐酸硫胺（维生素B₁）、核黄素（维生素B₂）、食用盐、三氯蔗糖、麦芽糊精、木糖醇、羧甲基纤维素钠、二氧化硅、大豆卵磷脂、叶酸中的一种或几种经混合、制粒或不制粒、称量、包装加工而成的固体饮料。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》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。