



410767S-2019



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0065S-2019

固体饮料

2019-04-13 发布

2019-04-13 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。

本标准自发布之日起替代Q/HBRT 0065S-2019（备案号：2019-2-11）。

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 D₃、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 分类

根据原辅料不同分为以下几类：

2.1 维生素强化淡竹叶复合固体饮料

本品适用于将淡竹叶、桑叶、菊花为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、整粒、包装加工而成的维生素强化淡竹叶复合固体饮料。

2.2 钙铁锌强化蒲公英金银花固体饮料

本品适用于将蒲公英、金银花、马齿苋、菊花、薄荷、藿香为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入乳酸钙、牛磺酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、整粒、包装加工而成的钙铁锌强化蒲公英金银花固体饮料。

2.3 维生素强化菊花蜂蜜固体饮料

本品适用于将菊花、鱼腥草、桑叶、金银花为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，加入葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D₃、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、整粒、包装加工而成的菊花蜂蜜固体饮料。

2.4 山楂麦芽益生菌固体饮料

本品适用于将山楂、麦芽、罗汉果、桑叶、菊花、桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎后，

加入乳酸钙、牛磺酸、低聚果糖、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、整粒、加入动物双歧杆菌、混合、包装加工而成的山楂麦芽固体饮料。

2.5 钙铁锌强化沙棘茯苓固体饮料

本品适用于将沙棘（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、茯苓（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、山楂（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、大枣（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、猕猴桃（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）加入低聚果糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、维生素 D₃、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖混合、制粒、烘干、冷却、整粒、包装而成的钙铁锌强化沙棘茯苓固体饮料。

2.6 复合益生菌固体饮料

本品适用于以低聚木糖、低聚果糖、乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、甜橙香精为原料，经混合、干燥，整粒、加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌混合、包装而成的复合益生菌固体饮料。

2.7 红糖老姜固体饮料

本品适用于以红糖、干姜、白胡椒为原料，经粉碎过筛、混合、制粒、烘干、冷却、整粒、分装、包装而成的红糖老姜固体饮料。

2.8 阿胶红糖固体饮料

本品适用于以红糖、生姜、大枣、枸杞、阿胶为原料，生姜、大枣、枸杞经水煮提取、浓缩，加入阿胶烊化，红糖粉碎过筛，加入烊化液，再经混合、制粒、烘干、冷却、整粒、分装、包装而成的阿胶红糖固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 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。

3.1.2 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。

3.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.4 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

3.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

3.1.6 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

- 3.1.7 葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 3.1.8 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.9 维生素A应符合GB 14750的规定。
- 3.1.10 维生素D₃应符合《中华人民共和国药典》2015年版 二部的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精应符合GB 15203和GB/T 20884的规定。
- 3.1.12 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。
- 3.1.13 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T20880的规定。
- 3.1.15 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.16 马齿苋应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.17 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 3.1.18 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.19 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.20 甜橙香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.21 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 3.1.22 白胡椒粉应符合GB/T 7900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	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	

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

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
¹ 钙, mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
² 铁, mg/kg		95~220	GB 5009.90
³ 锌, mg/kg		60~180	GB 5009.14
⁴ 维生素A, μg/kg		4000~17000	GB 5009.82
⁵ 维生素D ₃ , μg/kg		10~20	
⁶ 牛磺酸, g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
⁷ 展青霉素, μg/kg	≤	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D₃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。

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 (添加乳酸菌的产品除外)	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

b 乳酸菌，CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	GB 4789.35
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；</p> <p>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。</p> <p>注 3：“b”项仅适用于添加乳酸菌的产品</p>		

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

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

3.7 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。

4 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。

QB

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D₃、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