



410907S-2019



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2019

固体饮料

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZLS 0001S-2016。

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。

本标准适用于以白茅根、白芷、百合、薄荷、广东虫草子实体、淡竹叶、刀豆、代代花、大枣、阿胶、覆盆子、佛手、茯苓、枸杞子、葛根粉、高良姜、干姜、甘草、槐花、荷叶、火麻仁、黄精、黑芝麻、藿香、菊花、金银花、决明子、桔梗、桔红、昆布、莱菔子、罗汉果、龙眼肉、库拉索芦荟凝胶、马齿苋、木瓜、麦芽、胖大海（水煮、过滤、浓缩）、蒲公英、青果、芡实（熟制）、人参（人工种植、五年以下）、山楂、沙棘、桑葚、桑叶（熟制）、山药、砂仁、酸枣仁、桃仁（熟制）、乌梅、小茴香、香薷、香橼、杏仁、鱼腥草、郁李仁、薏苡仁、益智仁、玉竹、栀子（熟制）、枳椇子、紫苏、双歧杆菌（动物双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、乳双歧杆菌中的几种）、麦芽糊精、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌（或不灭菌）、包装加工而成的固体饮料。

2 分类

产品按原料不同分为：白茅根菊花固体饮料、荷叶决明子固体饮料、刀豆枸杞子固体饮料、枳椇子葛根粉固体饮料、火麻仁郁李仁固体饮料、桑叶紫苏固体饮料、葛根粉山药固体饮料、山楂大麦芽固体饮料、阿胶大枣固体饮料、益智仁黄精固体饮料、藿香干姜固体饮料、人参枸杞子固体饮料、广东虫草子实体固体饮料、双歧杆菌固体饮料、芦荟复配固体饮料。

2.1 白茅根菊花固体饮料

以白茅根、菊花、金银花、鱼腥草、胖大海（水煮、过滤、浓缩）、淡竹叶、槐花、栀子（熟制）、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的白茅根菊花固体饮料。

2.2 荷叶决明子固体饮料

以荷叶、决明子、昆布、山楂、青果、沙棘、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的荷叶决明子固体饮料。

2.3 刀豆枸杞子固体饮料

以刀豆、枸杞子、覆盆子、桑葚、小茴香、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒

(或不制粒)、干燥灭菌、包装加工而成的刀豆枸杞子固体饮料。

2.4 枳椇子葛根粉固体饮料

以枳椇子、葛根粉、香薷、佛手、乌梅、代代花、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的枳椇子葛根粉固体饮料。

2.5 火麻仁郁李仁固体饮料

以火麻仁、郁李仁、桃仁、马齿苋、木瓜、莱菔子、罗汉果、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的火麻仁郁李仁固体饮料。

2.6 桑叶紫苏固体饮料

以桑叶、紫苏、罗汉果、胖大海（水煮、过滤、浓缩）、蒲公英、桔梗、菊花、茯苓、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的桑叶紫苏固体饮料。

2.7 葛根粉山药固体饮料

以葛根粉、山药、薏苡仁、黄精、玉竹、沙棘、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的葛根粉山药固体饮料。

2.8 山楂大麦芽固体饮料

以山楂、麦芽、芡实（熟制）、桔梗、代代花、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的山楂大麦芽固体饮料。

2.9 阿胶大枣固体饮料

以阿胶、大枣、白芷、百合、龙眼肉、桑葚、桔红、黑芝麻、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的阿胶大枣固体饮料。

2.10 益智仁黄精固体饮料

以益智仁、黄精、薏苡仁、砂仁、玉竹、酸枣仁、高良姜、黑芝麻、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的益智仁黄精固体饮料。

2.11 藿香干姜固体饮料

以藿香、干姜、紫苏、金银花、香橼、杏仁、桔梗、甘草、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的藿香干姜固体饮料。

2.12 人参枸杞子固体饮料

以人参（人工种植、五年以下）、枸杞子、大枣、薏苡仁、龙眼肉、芡实（熟制）、木糖醇（或不添加）、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的桑叶紫苏固体饮料。

2.13 广东虫草子实体固体饮料

以广东虫草子实体、枸杞子、黄精、沙棘、木糖醇（或不添加）、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的桑叶紫苏固体饮料。

2.14 双歧杆菌固体饮料

以双歧杆菌（动物双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、乳双歧杆菌中的几种）、山楂（熟制）、益智仁（熟制）、低聚异麦芽糖、低聚果糖为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、包装加工而成的双歧杆菌固体饮料。

2.15 芦荟复配固体饮料

以库拉索芦荟凝胶、百合、紫苏、决明子、薄荷、荷叶、山楂、木糖醇、麦芽糊精为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、包装加工而成的芦荟复配固体饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白茅根、白芷、百合、薄荷、淡竹叶、刀豆、代代花、大枣、阿胶、覆盆子、佛手、茯苓、枸杞子、高良姜、干姜、甘草、槐花、荷叶、火麻仁、黄精、黑芝麻、藿香、菊花、金银花、决明子、桔梗、桔红、昆布、莱菔子、罗汉果、龙眼肉、马齿苋、木瓜、麦芽、胖大海、蒲公英、青果、芡实、山楂、沙棘、桑葚、桑叶、山药、砂仁、酸枣仁、桃仁、乌梅、小茴香、香薷、香橼、杏仁、鱼腥草、郁李仁、薏苡仁、益智仁、玉竹、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.2 广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年第1号）的规定。

3.1.3 人参（人工种植五年以下）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》（2012年第17号）和《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

3.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.6 枳椇子应符合GB 19300的规定。

3.1.7 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）和QB/T 2489的规定。

3.1.8 双歧杆菌（动物双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、乳双歧杆菌）应符合QB/T 4575 的规定。

3.1.9 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

3.1.10 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

3.1.11 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。

3.1.12 葛根粉应符合GB/T 30637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	颗粒状或粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲调后，品其滋味，结果应符合相应之规定。
色泽	具有该品类特有的颜色	
气、滋味	具有该品类特有的气味、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
水分/ (g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
^a 展青霉素/ (μ g/kg)	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计） ^b / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.36

注：a仅适用于山楂大麦芽固体饮料；b仅适用于藿香干姜固体饮料。

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 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	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
乳酸菌数 ^c / (CFU/g)	≥1×10 ⁶				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;					
注 2: b 不适用于双歧杆菌固体饮料; c 仅适用于双歧杆菌固体饮料;					
注 3: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

固体饮料是以白茅根、白芷、百合、薄荷、广东虫草子实体、淡竹叶、刀豆、代代花、大枣、阿胶、覆盆子、佛手、茯苓、枸杞子、葛根粉、高良姜、干姜、甘草、槐花、荷叶、火麻仁、黄精、黑芝麻、藿香、菊花、金银花、决明子、桔梗、桔红、昆布、莱菔子、罗汉果、龙眼肉、库拉索芦荟凝胶、马齿苋、木瓜、麦芽、胖大海（水煮、过滤、浓缩）、蒲公英、青果、芡实（熟制）、人参（人工种植、五年以下）、山楂、沙棘、桑葚、桑叶（熟制）、山药、砂仁、酸枣仁、桃仁（熟制）、乌梅、小茴香、香薷、香橼、杏仁、鱼腥草、郁李仁、薏苡仁、益智仁、玉竹、栀子（熟制）、枳椇子、紫苏、双歧杆菌（动物双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、乳双歧杆菌中的几种）、麦芽糊精、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的几种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌（或不灭菌）、包装加工而成。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州林诺实业有限公司