



413091S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0014S-2017

---

# 固体饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

---

洛阳新春都生物制药有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司、洛阳新春都生物制药有限公司自贸区分公司。

本标准主要起草人：柴战欣、白英鸽

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以小米粉、人参粉（人参 人工种植≤5年）、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞粉、黄精粉为原料，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、冷却、筛粒、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 人参粉（人参 人工种植≤5年）、山楂粉应符合附录 A 中表格内指标的要求。

2.1.2 黄精粉、干姜粉、薏苡仁粉、茯苓粉、桔梗粉应符合附录 B 中表格内指标的要求。

2.1.3 枸杞粉、橘皮粉、山药粉应符合附录 C 中表格内指标的要求。

2.1.4 小米粉应符合附录 D 中表格内指标的要求。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	颗粒状或粉末状	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和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无结块	

### 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 8.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

铅\*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。本品需添加10倍以上水稀释后饮用。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3 中的平板计数法
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
霉菌 (CFU/g) $\leq$	50				GB 4789. 15

注：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

### 3 检验

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

## 附录A 原料要求

A1. 人参粉：是以人参（人工种植 $\leq$ 5年）为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

A2. 山楂粉：是以山楂为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项目		指标
感官		具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分, %	$\leq$	5.0
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$	0.5
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$	1.0
展青霉素， $\mu$ g/kg	$\leq$	50
菌落总数，CFU/g	<	1000
大肠菌群，MPN/g	<	0.4
沙门氏菌，25g		不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g		不得检出

## 附录B 原料要求

B1. 黄精粉：是以黄精为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B2. 干姜粉：是以干姜为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B3. 薏苡仁粉：是以薏苡仁为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B4. 茯苓粉：是以茯苓为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B5. 桔梗粉：是以桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目	指 标
感官	具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，% $\leq$	5.0
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	1.0
菌落总数，CFU/g <	1000
大肠菌群，MPN/g <	0.4
沙门氏菌，25g	不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出

## 附录C 原料要求

C1. 枸杞子粉：是以枸杞子为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

C2. 橘皮粉：是以橘皮为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

C3. 山药粉：是以山药为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目		指 标
感官		具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，%	≡	5.0
总砷（以As计），mg/kg	≡	0.5
铅*（以Pb计），mg/kg	≡	1.0
菌落总数，CFU/g	<	1000
大肠菌群，MPN/g	<	0.4
沙门氏菌，25g		不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g		不得检出

## 附录D 原料要求

D1. 小米粉：是以谷类为原料，经粉碎、加水混合、膨化、粉碎、包装而成的食品工业用膨化粉。

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目		指 标
感官		具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分, %	≡	10.0
铅（以Pb计），mg/kg	≡	0.4
菌落总数，CFU/g	<	1000
大肠菌群，MPN/g	<	10

## 编制说明

本标准适用于以小米粉、人参粉（人参 人工种植≤5年）、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞粉、黄精粉为原料，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、冷却、筛粒、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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳新春都生物制药有限公司

2017年11月10日

Q B