



413143S-2017



驻马店天中生物科技有限公司企业标准

Q/ZTSK 0001S-2017

---

# 固体饮料

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

---

驻马店天中生物科技有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本准则由驻马店天中生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘仕英、张峰、靳婷。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以山楂、香菇、甘草、罗汉果、枸杞子、栀子、茯苓、菊花、槐米、槐花、人参（人工种植5年以下）、重瓣红玫瑰、姜黄、菊粉、黑米、红豆、黄豆、绿豆、黑豆、紫薯、玛咖粉中的两种或两种以上为原料，经过水煮提取，过滤、浓缩或不浓缩、添加麦芽糊精、白砂糖、阿拉伯糖、甜菊糖苷、山梨糖醇、乳糖、葡萄糖、木糖醇、食用玉米淀粉、 $\beta$ -环状糊精中的一种或几种，经干燥、制粒或不制粒、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 栀子、茯苓、槐米、槐花、人参（人工种植5年以下）、重瓣红玫瑰、姜黄应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.4 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.5 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 菊花应符合 NY/T 1657 的规定。

2.1.7 菊粉应符合卫计委《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合卫生部公告2011年第13号公告的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

2.1.11  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.14 黄豆、绿豆、黑豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.15 红豆、紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.18 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.20 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.21 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.23 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 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	指标	检验方法
组织形态	粉末应均匀、无结块；粒状、块状应规则。	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组织形态，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，检查冲调性，看烧杯底部有无杂质。
色泽	呈现产品特有色泽。	
气味与滋味	具有各品种项下应有的纯正气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
冲调性	润湿后允许有少量团块，冲调后易溶解，呈均匀液体。	

## 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
展青霉素 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
甜菊糖苷 / (g/kg)	≤ 1	SN/T3854
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
※铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
a 仅限以含有山楂为原料的产品。 ※该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

大肠菌落/ (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 GB4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。					
※霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

### 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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、香菇、甘草、罗汉果、枸杞子、栀子、茯苓、菊花、槐米、槐花、人参（人工种植 5 年以下）、重瓣红玫瑰、姜黄、菊粉、黑米、红豆、黄豆、绿豆、黑豆、紫薯、玛咖粉中的两种或两种以上为原料，经过水煮提取，过滤、浓缩或不浓缩、添加麦芽糊精、白砂糖、阿拉伯糖、甜菊糖苷、山梨糖醇、乳糖、葡萄糖、木糖醇、食用玉米淀粉、 $\beta$ -环状糊精中的一种或几种，经干燥、制粒或不制粒、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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中甜菊糖苷的稀释倍数为 5-10 倍。

驻马店天中生物科技有限公司