



410379S-2018



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0006S-2018

固体饮料

2018-01-29 发布

2018-01-29 实施

郑州德清堂医药科技有限公司 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》编写。

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：程德清。

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、贮存等。

本标准适用于以山楂（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、麦芽（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、莱菔子（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、鸡内金（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、橘皮（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、山药（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、黑木耳（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、菠菜（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、牡蛎粉、核桃仁粉、食用葡萄糖、乳清蛋白、脱脂奶粉、抗性糊精、水苏糖、低聚果糖、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（钴胺素）、维生素 D₃（胆钙化醇）、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌、L-乳酸钙、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌，经配料、混合、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.2 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.4 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.5 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸亚铁应符合 GB1903.10 的规定。
- 2.1.7 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.8 核桃仁粉应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.9 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

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

2.1.17 罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌应符合《可用于食品的菌种名单》卫办监督发[2010]65号的规定。

2.1.18 山楂、麦芽、莱菔子、鸡内金、橘皮、山药、牡蛎粉应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.19 维生素 D₃、维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的规定。

2.1.20 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.21 菠菜应符合 NY/T 964 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	检测方法
性 状	粉末状	样品中取出 50g, 将内容物倒入白瓷盘中, 在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂物, 应符合规定。
色 泽	具有产品应有的颜色	
气味、滋味	具有原料特有的气味、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
山楂鸡内金山药固 体饮料	水分, g/100g ≤	7	GB 5009.3
	灰分, g/100g ≤	8	GB 5009.4
	维生素 B ₆ , mg/kg	7~22	GB 5009.154
	展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
	砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
	铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
多种维生素铁强化	水分, g/100g ≤	7	GB 5009.3

固体饮料	灰分, g/100g	≤	8	GB 5009.4
	维生素 C, mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
	维生素 B ₁ , mg/kg		9~22	GB 5009.84
	维生素 B ₂ , mg/kg		9~22	GB 5009.85
	维生素 B ₆ , mg/kg		7~22	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ , μg/kg		10~66	GB 5413.14
	铁 (以 Fe 计), mg/kg		95~220	GB 5009.90
	砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
多种维生素锌强化 固体饮料	水分, g/100g	≤	7	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤	30	GB 5009.4
	维生素 B ₁ , mg/kg		9~22	GB 5009.84
	维生素 B ₂ , mg/kg		9~22	GB 5009.85
	维生素 B ₆ , mg/kg		7~22	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ , μg/kg		10~66	GB 5413.14
	锌 (以 Zn 计), mg/kg		60~180	GB 5009.14
	砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
多种维生素钙强化 固体饮料	水分, g/100g	≤	7	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤	20	GB 5009.4
	维生素 B ₁ , mg/kg		9~22	GB 5009.84
	维生素 B ₂ , mg/kg		9~22	GB 5009.85
	维生素 B ₆ , mg/kg		7~22	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ , μg/kg		10~66	GB 5413.14
	维生素 D ₃ , μg/kg		10~20	GB 5413.9
	钙 (以 Ca 计), mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
	砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
乳清蛋白粉固体饮料	水分, g/100g	≤	7	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤	8	GB 5009.4
	蛋白质, g/100g	≥	4	GB 5009.5
	砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
益生菌固体饮料	水分, g/100g	≤	7	GB 5009.3
	灰分, g/100g	≤	8	GB 5009.4
	砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

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	
^A 菌落总数, CFU/g	5	2	1000	5×10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	≤	20			GB 4789.15
^B 乳酸菌, CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
注: A 益生菌固体饮料除外; B 仅适用于益生菌固体饮料; *指标严于食品安全国家标准 GB 7101。 采样方案应符合 GB4789.1 的规定。					

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 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 14880、GB 2762、GB 2763 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、菌落总数测定、大肠菌群计数、乳酸菌计数

（仅适用于益生菌固体饮料）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、麦芽（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、莱菔子（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、鸡内金（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、橘皮（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、山药（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、黑木耳（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、菠菜（经水煮、过滤、浓缩、干燥）、牡蛎粉、核桃仁粉、食用葡萄糖、乳清蛋白、脱脂奶粉、抗性糊精、水苏糖、低聚果糖、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（钴胺素）、维生素 D₃（胆钙化醇）、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌、L-乳酸钙、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌，经配料、混合、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 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州德清堂医药科技有限公司