



410020S-2018



河南清莲大健康产业有限公司企业标准

Q/HQDC 0006S-2018

固体饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南清莲大健康产业有限公司 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。

本标准由河南清莲大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阎春林。

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。

本标准适用于以阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、陈皮、桑葚、杏仁、白果、淡豆豉、桔梗、白芷、藿香、丁香、代代花、益智仁、肉桂、桂圆、酸枣仁、桃仁其中的几种为原料经水煮、过滤、浓缩，添加鸡内金（炒熟）、干姜、小茴香、八角茴香（以上原料经烘干、粉碎）、葛根粉其中的一种或几种经配料、混合、干燥灭菌、内外包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、陈皮、桑葚、杏仁、白果、淡豆豉、桔梗、白芷、藿香、丁香、代代花、益智仁、肉桂、桂圆、酸枣仁、桃仁、鸡内金（炒熟）、干姜、小茴香、八角茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.3 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	检验方法
性状	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，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 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
灰分, g/100g	≤ 9.0	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
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a展青霉素仅适用于阿胶沙棘固体饮料。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 *：霉菌的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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固体饮料是以阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、陈皮、桑葚、杏仁、白果、淡豆豉、桔梗、白芷、藿香、丁香、代代花、益智仁、肉桂、桂圆、酸枣仁、桃仁其中的几种为原料经水煮、过滤、浓缩，添加鸡内金（炒熟）、干姜、小茴香、八角茴香（以上原料经烘干、粉碎）、葛根粉其中的一种或几种经配料、混合、干燥灭菌、内外包装加工而成的固体饮料。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》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国标 GB 7101 规定。

河南清莲大健康产业有限公司