



410785S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0007S-2018

固体饮料

2018-03-12 发布

2018-03-12 实施

郑州林诺药业有限公司 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。

本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

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。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、蛹虫草、柠檬中的几种为原料，经过精选、粉碎，加入维生素C（抗坏血酸）、玛咖粉、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物乳杆菌、发酵乳杆菌 CECT5716、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、乳酸钙、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、D-甘露糖醇、木糖醇、DL-苹果酸中的几种，经混合、烘干、装袋、包装而成的固体饮料；或者以银耳、香菇、木耳、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱中的几种为原料，经过精选、粉碎、熟化，加入维生素C（抗坏血酸）、玛咖粉、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物乳杆菌、发酵乳杆菌 CECT 5716、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯甜）、聚葡萄糖、乳酸钙、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、D-甘露糖醇、木糖醇、DL-苹果酸中的几种，经混合、烘干、装袋、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.3 大麦苗应符合卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.4 蛹虫草应符合卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.5 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.6 银耳、香菇、木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合GB/T 10458的规定。

- 2.1.8 裸大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.12 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.13 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.14 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.15 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.16 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.17 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.18 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物乳杆菌应符合卫生部 2011 年第 25 号公告的规定。
- 2.1.20 发酵乳杆菌 CECT5716 应符合卫计委 2016 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖（食品添加剂）应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24 乳酸钙（食品添加剂）应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 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	粉状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味、滋味	具有本品特定的气味、滋味	
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
阿斯巴甜, g/kg (仅限原料中添加阿斯巴甜的固体饮料)	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素, μg/kg (仅限原料中添加山楂的固体饮料)	≤ 20	GB 5009.185

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 ^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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌（CFU/g）≥ （仅适用于原料中含有益生菌的 固体饮料）	1×10 ⁶				GB 4789.35
*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 中的第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

3 检验

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

编制说明

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。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、蛹虫草、柠檬中的几种为原料，经过精选、粉碎，加入维生素C（抗坏血酸）、玛咖粉、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物乳杆菌、发酵乳杆菌 CECT5716、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、乳酸钙、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、D-甘露糖醇、木糖醇、DL-苹果酸中的几种，经混合、烘干、装袋、包装而成的固体饮料；或者以银耳、香菇、木耳、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱中的几种为原料，经过精选、粉碎、熟化，加入维生素C（抗坏血酸）、玛咖粉、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、动物乳杆菌、发酵乳杆菌 CECT 5716、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯甜）、聚葡萄糖、乳酸钙、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、D-甘露糖醇、木糖醇、DL-苹果酸中的几种，经混合、烘干、装袋、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》和《GB/T 29602 固体饮料》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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州林诺药业有限公司