



411136S-2018



郑州保众堂中医食疗新技术有限公司企业标准

Q/ZBZT 0003S-2018

---

# 固体饮料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

郑州保众堂中医食疗新技术有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由郑州保众堂中医食疗新技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵世立、曹启国。

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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以麦芽（炒）、鸡内金（炒）、白扁豆（炒）、山楂、佛手、山药（麸炒）、橘皮、茯苓（炒）、黄精（炙）、麦麸（炒）、郁李仁（炒）、桔梗、莱菔子（炒）、枸杞子、黑芝麻（炒）、黑豆（炒）、人参（人工种植，5年及以下）（蒸制）、小茴香、芡实、益智仁（炒）、甘草（制）、荞麦（炒）、大麦（炒）、葛根、乌梅、红糖、姜粉、红茶、麦芽糊精、甜菊糖苷中的一种或几种为原料，经挑选、拼配、粉碎、混合、装袋、包装、辐照灭菌加工制成的粉末状固体饮料。饮用时加入8倍以上的水冲饮。

## 2 技术要求

### 2.1 原料

2.1.1 麦芽、鸡内金、白扁豆、莱菔子、山楂、佛手、橘皮、山药、茯苓、黄精、郁李仁、桔梗、枸杞子、黑芝麻、小茴香、芡实、益智仁、甘草、葛根、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植，5年以下）应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.3 黑豆应符合GB 2715的规定

2.1.4 姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.5 红茶应符合GB/T 13738.1的规定。

2.1.6 红糖应符合QB/T 4561的规定。

2.1.7 麦麸应符合Q/WDL0008S，附录A的规定。

2.1.8 大麦应符合NY/T 891的规定。

2.1.9 荞麦应符合NY/T 894的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.11 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粉末	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状、杂质，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，立即嗅其气味，品其滋味
色泽	具有品种固有的自然色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 1.6	SN/T 3854
展青霉素, μg/kg (仅限于麦芽金豆固体饮料)	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于 GB 2762。		

## 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(若非指定,均以/25g)表示				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌(CFU/g) ≤	50				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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 辐照源及辐照剂量

辐照源为 60Co, 辐照剂量为 6kGy。

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 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

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

附录 A



# Q/WDL

## 五得利集团新乡面粉有限公司企业标准

Q/WDL 0008S-2015

### 食用小麦麸

河南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号 41 S-

2015-06-24 发布

2015-07-05 实施

五得利集团新乡面粉有限公司发布



## 食用小麦麸

### 1 范围

本标准规定了食用小麦麸的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以符合国家标准的小麦加工成面粉的过程中将麸皮分离出来，经过烘干、粉碎（或不粉碎）、包装而制成的食用小麦麸。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.88 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多残留量的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法



滋 味	具有小麦应有的滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.2.2 理化指标

##### 4.2.2.1 食用小麦麸理化指标见表2。

表2 食用小麦麸理化指标

项 目	片 状	粉 状
水分/% $\leq$	10.0	10.0
灰分/% $\leq$	7.0	7.0
粗蛋白/% $\geq$	13.0	13.0
粗细度(CQ21)%	/	全部通过
含砂量, % $\leq$	0.02	0.02
磁性金属物, g/kg $\leq$	0.003	0.003

#### 4.3 污染物限量指标

食用小麦麸污染物限量指标见表3

表3 污染物限量指标

铅 (Pb) / ( mg/kg) $\leq$	0.2
镉 (Cd) / (mg/kg) $\leq$	0.1
汞 (Hg) / (mg/kg) $\leq$	0.02
无机砷 (As) / ( mg/kg) $\leq$	0.1

食用小麦麸应符合 GB 2715 的规定执行。

表4 农药最大残留限量

项 目	指 标
六六六/ ( mg/kg) $\leq$	0.04
滴滴涕/ ( mg/kg) $\leq$	0.05
磷化物 (以 PH <sub>3</sub> 计) / (mg/kg) $\leq$	0.05
甲基毒死蜱/ (mg/kg) $\leq$	5
溴氰菊酯/ (mg/kg) $\leq$	0.5
氯化苦/ (mg/kg) $\leq$	2
七氯/ (mg/kg) $\leq$	0.02
艾氏剂/ (mg/kg) $\leq$	0.02
狄氏剂/ (mg/kg) $\leq$	0.02
溴甲烷/ (mg/kg) $\leq$	5



按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 5.2.10 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.2.11 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

#### 5.2.12 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

#### 5.2.13 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

### 5.3 农药最大残留限量

#### 5.3.1 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 5.3.2 磷化物、七氯、艾氏剂、狄氏剂、氯化苦

按GB/T 5009.36规定的方法测定。

#### 5.3.3 甲基毒死蜱

按GB/T 5009.145规定的方法测定。

#### 5.3.4 溴氰菊酯

按GB/T 5009.110规定的方法测定。

#### 5.3.5 溴甲烷

按SN 0649规定的方法测定。

#### 5.3.6 其它农药

按GB 2763规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。



## 6.2 抽样方法和数量

按GB 5491规定的方法抽样。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目为水分、灰分、粗细度、含砂量。

### 6.3.2 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.3.3 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格证书，方可出厂。

## 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常情况下型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判为合格。

6.5.2 检验中如有不合格项，应加倍抽样进行复检，如仍有不合格项，则判为产品不合格。

## 6.6 净含量及允许短缺量的测定

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

### 7.2 包装

产品的包装采用符合国家食品卫生要求的小麦粉袋包装，包装袋应符合 GB/T 24905 的要求，包装应牢固，运输中不易破碎。



Q/WDL 0008S-2015

### 7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

### 7.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 6 个月。

## 编制说明

本标准适用于以麦芽（炒）、鸡内金（炒）、白扁豆（炒）、山楂、佛手、山药（麸炒）、橘皮、茯苓（炒）、黄精（炙）、麦麸（炒）、郁李仁（炒）、桔梗、莱菔子（炒）、枸杞子、黑芝麻（炒）、黑豆（炒）、人参（人工种植，5年及以下）（蒸制）、小茴香、芡实、益智仁（炒）、甘草（制）、荞麦（炒）、大麦（炒）、葛根、乌梅、红糖、姜粉、红茶、麦芽糊精、甜菊糖苷中的一种或几种为原料，经挑选、拼配、粉碎、混合、装袋、包装加工制成的粉末状固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量监控和监督检查的依据。

本标准中铅应严于 GB 2762

郑州保众堂中医食疗新技术有限公司

H N  
Q B