



411199S-2018



新蔡易厨食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2018

风味固体饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

新蔡易厨食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新蔡易厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李培毅。

H N

Q B

风味固体饮料

1 范围

本标准规定了风味固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以赤砂糖、红糖、黑糖、姜粉、干制红枣（去核、粉碎）、桂圆（去核、粉碎）、枸杞（粉碎）、阿胶（粉碎）、百合（粉碎）、白胡椒、重瓣红玫瑰（粉碎）为原料，添加或不添加（麦芽糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精）经调配、混合、造粒或成型、包装加工而成的风味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 桂圆、阿胶、百合应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。
- 2.1.2 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 和 DBS53/ 008 的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应符合（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 和《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。
- 2.1.13 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	均匀小颗粒状或块状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	棕红色或红褐色	
气、 滋味	具有物料混合后应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	

杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液, 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	检测方法
干燥失重, %	≤ 11.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准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 ^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
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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 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 GB12695 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

风味固体饮料是以赤砂糖、红糖、黑糖、姜粉、干制红枣（去核、粉碎）、桂圆（去核、粉碎）、枸杞（粉碎）、阿胶（粉碎）、百合（粉碎）、白胡椒、重瓣红玫瑰（粉碎）为原料，添加或不添加（麦芽糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精）经调配、混合、造粒或成型、包装加工而成。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新蔡县易厨食品有限公司

H N

Q B