



412013S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0093S-2018

---

# 固体饮料

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

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。

本标准适用于以葛根（水煮提取、浓缩）、桃仁（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植，五年以下）、山楂（水煮提取、浓缩）、薤白（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、山药（水煮提取、浓缩）、枸杞子（水煮提取、浓缩）、阿胶（水煮提取、浓缩）、红枣（水煮提取、浓缩）、干姜（水煮提取、浓缩）、小茴（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、荷叶（水煮提取、浓缩）、紫苏子（水煮提取、浓缩）、甘草（水煮提取、浓缩）、烟酸（维生素 B<sub>3</sub>）、麦芽糊精、柠檬酸、甜菊糖苷中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、制粒、干燥、整粒、包装而成的固体饮料。（冲调稀释倍数为 8-10 倍）

## 2 分类

产品根据所用原料的不同分为：人参桃仁复配固体饮料、红枣干姜复配固体饮料

### 2.1 人参桃仁复配固体饮料

以葛根（水煮提取、浓缩）、桃仁（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植，五年以下）、山楂（水煮提取、浓缩）、薤白（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、山药（水煮提取、浓缩）、枸杞子（水煮提取、浓缩）、烟酸（维生素 B<sub>3</sub>）、麦芽糊精、柠檬酸、甜菊糖苷为原料，经粉碎或不粉碎、配料、制粒、干燥、整粒、包装而成的人参桃仁复配固体饮料。

### 2.2 红枣干姜复配固体饮料

以桃仁（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植，五年以下）、阿胶（水煮提取、浓缩）、红枣（水煮提取、浓缩）、干姜（水煮提取、浓缩）、小茴（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、荷叶（水煮提取、浓缩）、苏子（水煮提取、浓缩）、甘草（水煮提取、浓缩）、麦芽糊精、柠檬酸、甜菊糖苷为原料，经粉碎或不粉碎、配料、制粒、干燥、整粒、包装而成的红枣干姜复配固体饮料。

## 3 要求

### 3.1 原料

3.1.1 葛根、桃仁、山楂、薤白，茯苓、山药、枸杞子、阿胶、红枣、干姜、小茴，茯苓、荷叶、紫苏子、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.1.2 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

3.1.3 烟酸（维生素 B<sub>3</sub>）应符合 GB 14757 的规定。

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

3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.6 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2. 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	颗粒状和粉末状	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB5009.185
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	110 ~ 330	GB 5009.89
甜菊糖苷, g/kg	≤ 0.8	DBS22/ 007
注: 1、a 仅限人参桃仁复配固体饮料检测; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。		

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	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	$\leq$	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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 4 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以葛根（水煮提取、浓缩）、桃仁（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植，五年以下）、山楂（水煮提取、浓缩）、薤白（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、山药（水煮提取、浓缩）、枸杞子（水煮提取、浓缩）、阿胶（水煮提取、浓缩）、红枣（水煮提取、浓缩）、干姜（水煮提取、浓缩）、小茴（水煮提取、浓缩）、茯苓（水煮提取、浓缩）、荷叶（水煮提取、浓缩）、紫苏子（水煮提取、浓缩）、甘草（水煮提取、浓缩）、烟酸（维生素 B<sub>3</sub>）、麦芽糊精、柠檬酸、甜菊糖苷中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、制粒、干燥、整粒、包装而成的固体饮料（冲调稀释倍数为 8-10 倍）。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》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 的规定。

河南钎艺食品有限公司