



411754S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0052S-2017

---

# 固体饮料

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

---

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以黑豆、酸枣仁、短梗五加、沙棘、龙眼肉、山药、佛手、陈皮、黑芝麻、麦芽糊精、低聚果糖、大豆肽粉、低聚异麦芽糖为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌（80℃2 小时）、整粒、包装加工而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酸枣仁、沙棘、龙眼肉、山药、佛手、陈皮、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.3 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.4 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.5 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合NY/T285的规定。
- 2.1.7 短梗五加应符合卫生部公告2008年第12号的规定。
- 2.1.8 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	颗粒状和粉末状	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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
肽含量（以干基计）/%	≥	70	GB/T 22492附录B
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
注：肽含量检测适用于大豆肽粉固体饮料。			

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	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	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 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
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

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；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

\_\_\_\_\_

## 编制说明

固体饮料是以黑豆、酸枣仁、短梗五加、沙棘、龙眼肉、山药、佛手、陈皮、黑芝麻、麦芽糊精、低聚果糖、大豆肽粉、低聚异麦芽糖为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌（80℃2 小时）、整粒、包装加工而成的。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。

郑州林诺实业有限公司

2017 年 07 月 07 日