



416693S-2020



河南硕来实业有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2020

---

# 固体饮料

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

---

河南硕来实业有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南硕来实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康个个。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜粉（菠菜粉、韭菜粉、茼蒿粉、荠菜粉、上海青粉、雪菜粉、木耳菜粉、雪里蕻粉、菊苣粉、油麦菜粉、紫菜薹粉、油菜薹粉、韭菜花粉、蒜黄粉、胡萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、南瓜粉、西葫芦粉、丝瓜粉、蛇丝瓜粉、佛手瓜粉、茄子粉、土豆粉、甘薯粉、紫薯粉、豆薯粉、香芋粉、魔芋粉、鲜姜粉、菱角粉、大蒜粉、南瓜粉、西兰花粉、竹笋粉、芦笋粉、莲藕粉、茭白粉、萝卜苗粉、豌豆苗粉、香椿芽粉、黄花菜粉、芝麻叶粉、黄秋葵粉、苜蓿粉、荆芥粉、红薯叶粉、南瓜尖粉、蕨菜粉、马齿苋粉、鱼腥草粉、槐花粉、榆钱粉、灰灰菜粉中的一种或几种）、水果粉【甘蔗粉、石榴粉、芭乐粉（番石榴粉）、哈密瓜粉、青梅粉、酸梅粉、金桔粉、沙棘粉、提子粉、香蕉粉、杏粉、苹果粉、西瓜粉、甜瓜粉、青瓜粉、刺梨粉、山楂粉、柠檬粉、猕猴桃（奇异果）粉、杨桃粉、菠萝粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、葡萄粉、黑加仑粉、橙粉、芒果粉、桃粉、桔子粉、青桔粉、荔枝粉、柚子粉、西柚粉、百香果粉、青柠粉、李子粉、桂圆（龙眼）粉、红枣粉、杨梅粉、山竹粉、无花果粉、火龙果粉、樱桃粉、红毛丹粉、枸杞粉、枇杷粉、黑莓粉、榴莲粉、椰子粉、人参果粉、牛油果粉、莲雾粉、菠萝蜜粉、番荔枝粉、桑葚粉中的一种或几种】、食用菌粉（杏鲍菇粉、香菇粉、双孢菇粉、猴头菇粉、花菇粉、茶树菇粉、金顶蘑粉、滑菇粉、白灵菇粉、金针菇粉、真姬菇粉、鸡腿菇粉、口蘑粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、草菇粉、平菇粉、松茸粉、牛舌菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、结晶果糖、木糖醇、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -环状糊精、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、单, 双甘油脂肪酸酯、果味香精、蔬菜香精、食用菌香精、着色剂【焦糖色(亚硫酸铵法)、高粱红、柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种】中的多种, 经熟制或不熟制、混合、包装加工而成的固体饮料。

根据所用原料不同, 产品分类为蔬菜固体饮料(菠菜固体饮料、韭菜固体饮料、茼蒿固体饮料、荠菜固体饮料、上海青固体饮料、雪菜固体饮料、木耳菜固体饮料、雪里蕻固体饮料、菊苣固体饮料、油麦菜固体饮料、紫菜薹固体饮料、油菜薹固体饮料、韭菜花固体饮料、蒜黄固体饮料、胡萝卜固体饮料、

包菜固体饮料、芹菜固体饮料、黄瓜固体饮料、冬瓜固体饮料、南瓜固体饮料、西葫芦固体饮料、丝瓜固体饮料、蛇丝瓜固体饮料、佛手瓜固体饮料、茄子固体饮料、土豆固体饮料、甘薯固体饮料、紫薯固体饮料、豆薯固体饮料、香芋固体饮料、魔芋固体饮料、鲜姜固体饮料、菱角固体饮料、大蒜固体饮料、南瓜固体饮料、西兰花固体饮料、竹笋固体饮料、芦笋固体饮料、莲藕固体饮料、茭白固体饮料、萝卜苗固体饮料、豌豆苗固体饮料、香椿芽固体饮料、黄花菜固体饮料、芝麻叶固体饮料、黄秋葵固体饮料、苜蓿固体饮料、荆芥固体饮料、红薯叶固体饮料、南瓜尖固体饮料、蕨菜固体饮料、马齿苋固体饮料、鱼腥草固体饮料、槐花固体饮料、榆钱固体饮料、灰灰菜固体饮料、复合蔬菜固体饮料)、水果固体饮料【甘蔗固体饮料、石榴固体饮料、芭乐固体饮料(番石榴固体饮料)、哈密瓜固体饮料、青梅固体饮料、酸梅固体饮料、金桔固体饮料、沙棘固体饮料、提子固体饮料、香蕉固体饮料、杏固体饮料、苹果固体饮料、西瓜固体饮料、甜瓜固体饮料、青瓜固体饮料、刺梨固体饮料、山楂固体饮料、柠檬固体饮料、猕猴桃(奇异果)固体饮料、杨桃固体饮料、菠萝固体饮料、覆盆子固体饮料、草莓固体饮料、蓝莓固体饮料、树莓固体饮料、蔓越莓固体饮料、葡萄固体饮料、黑加仑固体饮料、橙固体饮料、芒果固体饮料、桃固体饮料、桔子固体饮料、青桔固体饮料、荔枝固体饮料、柚子固体饮料、西柚固体饮料、百香果固体饮料、青柠固体饮料、李子固体饮料、桂圆(龙眼)固体饮料、红枣固体饮料、杨梅固体饮料、山竹固体饮料、无花果固体饮料、火龙果固体饮料、樱桃固体饮料、红毛丹固体饮料、枸杞固体饮料、枇杷固体饮料、黑莓固体饮料、榴莲固体饮料、椰子固体饮料、人参果固体饮料、牛油果固体饮料、莲雾固体饮料、菠萝蜜固体饮料、番荔枝固体饮料、桑葚固体饮料、复合水果固体饮料】、食用菌固体饮料(杏鲍菇固体饮料、香菇固体饮料、双孢菇固体饮料、猴头菇固体饮料、花菇固体饮料、茶树菇固体饮料、金顶蘑固体饮料、滑菇固体饮料、白灵菇固体饮料、金针菇固体饮料、真姬菇固体饮料、鸡腿菇固体饮料、口蘑固体饮料、牛肝菌固体饮料、羊肚菌固体饮料、鸡枞菌固体饮料、木耳固体饮料、草菇固体饮料、平菇固体饮料、松茸固体饮料、牛舌菌固体饮料、鸡油菌固体饮料、复合食用菌固体饮料)、复合果蔬固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蔬菜粉(菠菜粉、韭菜粉、茼蒿粉、芥菜粉、上海青粉、雪菜粉、木耳菜粉、雪里蕻粉、菊苣粉、油麦菜粉、紫菜薹粉、油菜薹粉、韭菜花粉、蒜黄粉、胡萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、南瓜粉、笋瓜粉、西葫芦粉、丝瓜粉、蛇丝瓜粉、佛手瓜粉、茄子粉、土豆粉、甘薯粉、紫薯粉、豆薯粉、香芋粉、魔芋粉、鲜姜粉、菱角粉、大蒜粉、南瓜粉、西兰花粉、竹笋粉、芦笋粉、莲藕粉、茭白粉、萝卜苗粉、豌豆苗粉、香椿芽粉、黄花菜粉、芝麻叶粉、黄秋葵粉、苜蓿粉、荆芥粉、红薯叶粉、南瓜尖粉、蕨菜粉、马齿苋粉、鱼腥草粉、槐花粉、榆钱粉、灰灰菜粉)、水果粉(甘蔗粉、石榴粉、芭乐粉(番石榴粉)、哈密瓜粉、青梅粉、金桔粉、沙棘粉、提子粉、香蕉粉、杏粉、苹果粉、西瓜粉、甜瓜粉、青瓜粉、刺梨粉、山楂粉、柠檬粉、猕猴桃(奇异果)粉、杨桃粉、菠萝粉、覆盆子粉、草莓

粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、葡萄粉、黑加仑粉、橙粉、芒果粉、桃粉、桔子粉、青桔粉、荔枝粉、柚子粉、西柚粉、百香果粉、青柠粉、李子粉、桂圆（龙眼）粉、红枣粉、杨梅粉、山竹粉、无花果粉、火龙果粉、樱桃粉、红毛丹粉、枸杞粉、枇杷粉、黑莓粉、榴莲粉、椰子粉、人参果粉、牛油果粉、莲雾粉、菠萝蜜粉、番荔枝粉、桑葚粉）应符合NY/T 1884的规定。

2.1.2食用菌粉（杏鲍菇粉、香菇粉、双孢菇粉、猴头菇粉、花菇粉、茶树菇粉、金顶蘑粉、滑菇粉、白灵菇粉、金针菇粉、真姬菇粉、鸡腿菇粉、口蘑粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、草菇粉、平菇粉、松茸粉、牛舌菌粉、鸡油菌粉）应符合GB 7096的规定。

2.1.3白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.5冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.6黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

2.1.7食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203 的规定。

2.1.8麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.9水苏糖应符合QB/T 4260的规定。

2.1.10低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.11低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。

2.1.12菊粉应符合卫生部公告2009年第5号（关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告）的规定。

2.1.13结晶果糖应符合GB/T 26762的规定。

2.1.14木糖醇应符合GB 1886. 234的规定。

2.1.15果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.16黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。

2.1.17卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。

2.1.18结冷胶应符合GB 25535的规定。

2.1.19明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.20羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的规定 。

2.1.21阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。

2.1.22刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。

2.1.23海藻酸钠应符合GB 1886. 243的规定。

2.1.24微晶纤维素应符合GB 1886. 103的规定。

2.1.25羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.26氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。

2.1.27氧化淀粉应符合GB 29927的规定。

2.1.28乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

- 2.1.29  $\beta$ -环状糊精应符合GB 1886.18的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.32 L-苹果酸应符合GB 1886.40 的规定。
- 2.1.33 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.35 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.36 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.39 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.40 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.42 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.43 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.44 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.45 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.46 果味香精、蔬菜香精、食用菌香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.47 焦糖色(亚硫酸铵法)应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.50 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.51 诱惑红应符合 GB 1886.222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	粉末状, 允许有颗粒状	从样品中随机取出适量, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 冲调后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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
*铅(以Pb计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
a甜味剂	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
b着色剂	柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
	诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或SN/T 1743
c展青霉素, μg/kg		≤ 20	GB 5009.185

注1: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品; b 仅适用于添加该种着色剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

c 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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的规定。

### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以蔬菜粉（菠菜粉、韭菜粉、茼蒿粉、芥菜粉、上海青粉、雪菜粉、木耳菜粉、雪里蕻粉、菊苣粉、油麦菜粉、紫菜薹粉、油菜薹粉、韭菜花粉、蒜黄粉、胡萝卜粉、包菜粉、芹菜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、南瓜粉、西葫芦粉、丝瓜粉、蛇丝瓜粉、佛手瓜粉、茄子粉、土豆粉、甘薯粉、紫薯粉、豆薯粉、香芋粉、魔芋粉、鲜姜粉、菱角粉、大蒜粉、南瓜粉、西兰花粉、竹笋粉、芦笋粉、莲藕粉、茭白粉、萝卜苗粉、豌豆苗粉、香椿芽粉、黄花菜粉、芝麻叶粉、黄秋葵粉、苜蓿粉、荆芥粉、红薯叶粉、南瓜尖粉、蕨菜粉、马齿苋粉、鱼腥草粉、槐花粉、榆钱粉、灰灰菜粉中的一种或几种）、水果粉【甘蔗粉、石榴粉、芭乐粉（番石榴粉）、哈密瓜粉、青梅粉、酸梅粉、金桔粉、沙棘粉、提子粉、香蕉粉、杏粉、苹果粉、西瓜粉、甜瓜粉、青瓜粉、刺梨粉、山楂粉、柠檬粉、猕猴桃（奇异果）粉、杨桃粉、菠萝粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、葡萄粉、黑加仑粉、橙粉、芒果粉、桃粉、桔子粉、青桔粉、荔枝粉、柚子粉、西柚粉、百香果粉、青柠粉、李子粉、桂圆（龙眼）粉、红枣粉、杨梅粉、山竹粉、无花果粉、火龙果粉、樱桃粉、红毛丹粉、枸杞粉、枇杷粉、黑莓粉、榴莲粉、椰子粉、人参果粉、牛油果粉、莲雾粉、菠萝蜜粉、番荔枝粉、桑葚粉中的一种或几种】、食用菌粉（杏鲍菇粉、香菇粉、双孢菇粉、猴头菇粉、花菇粉、茶树菇粉、金顶蘑粉、滑菇粉、白灵菇粉、金针菇粉、真姬菇粉、鸡腿菇粉、口蘑粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、草菇粉、平菇粉、松茸粉、牛舌菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、结晶果糖、木糖醇、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、明胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -环状糊精、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、香兰素、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、单，双甘油脂肪酸酯、果味香精、蔬菜香精、食用菌香精、着色剂【焦糖色（亚硫酸铵法）、高粱红、柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种】中的多种，经熟制或不熟制、混合、包装加工而成的固体饮料。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》，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。