



416732S-2020



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0036S-2020

---

# 固体饮料

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

---

河南灵草生医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南灵草生医药科技有限公司提出。

本标准由河南灵草生医药科技有限公司和众平检测有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张祎圆、孙琰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以砂仁、酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的固体饮料。

## 2 分类

根据原料不同可分为：酸枣仁人参枸杞固体饮料、酸枣仁砂仁固体饮料、酸枣仁人参固体饮料、砂仁枸杞固体饮料、人参枸杞固体饮料。

### 2.1 酸枣仁人参枸杞固体饮料

以酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞、砂仁、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素C（抗坏血酸）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的酸枣仁人参枸杞固体饮料。

### 2.2 酸枣仁砂仁固体饮料

以酸枣仁、砂仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素C（抗坏血酸）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的酸枣仁砂仁固体饮料。

### 2.3 酸枣仁人参固体饮料

以酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、砂仁、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素C（抗坏血酸）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的酸枣仁人参固体饮料。

### 2.4 砂仁枸杞固体饮料

以砂仁、枸杞、甘草、酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、冬瓜、肉豆蔻、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素C（抗坏血酸）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的砂仁枸杞固体饮料。

### 2.5 人参枸杞固体饮料

以人参（人工种植五年以下）、枸杞、酸枣仁、砂仁、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红

薯叶、维生素C（抗坏血酸）、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的人参枸杞固体饮料。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 砂仁、酸枣仁、肉豆蔻、龙眼肉、余甘子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

3.1.2 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

3.1.5 维生素B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

3.1.6 维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

3.1.7 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

3.1.8 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植五年以下）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

3.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.10 红薯叶应符合清洁卫生、无腐烂变质和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.11 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

3.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化要求

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, %	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	DBS22/ 007 或SN/T 3854
维生素C(抗坏血酸), mg/kg		1000-2250	GB 5009.86
维生素B <sub>1</sub> (盐酸硫胺素), mg/kg		9-22	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> (核黄素), mg/kg		9-22	GB 5009.85

### 3.4 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 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。 *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

### 3.5 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。

### 3.6 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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 4 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以砂仁、酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、甘草、龙眼肉、余甘子、红薯叶、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、低聚果糖、甜菊糖苷、麦芽糊精为原料，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、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《固体饮料生产许可审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南灵草生医药科技有限公司