



417215S-2020



卢氏善都生物工程有限公司企业标准

Q/LSSG 0001S-2020

固体饮料

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

卢氏善都生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由卢氏善都生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔莉。

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。

本标准适用于以橘皮、枸杞子、黄精、大枣、生姜、葛根、茯苓、薏苡仁、山药、木瓜、玉竹、甘草、罗汉果、蒲公英、火麻仁、沙棘、郁李仁、黄芥子、桑叶、桂圆、白扁豆、肉桂、乌梅、赤小豆、砂仁、桃仁、杏仁、代代花、白芷、莲子、高良姜、肉豆蔻、小茴香、荷叶、百合、白茅根、薄荷、淡竹叶、佛手、黑胡椒、槐米、金银花、桔梗、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、昆布、麦芽、青果、桑椹、酸枣仁、鱼腥草、栀子、紫苏、余甘子、莱菔子、覆盆子、芡实、胖大海、枳椇子、红豆、大豆、连翘叶、银耳、白芸豆、黑枸杞、大麦苗、大蒜、芹菜、洋葱、燕麦、糙米、胡萝卜、葵花籽、松露（块菌）、苦荞麦、乌龙茶、樱桃干、蓝莓干、苦瓜干、猕猴桃干、芒果干、百香果干、草莓干、马铃薯干、冬瓜干、玉米须、葡萄皮、黄秋葵、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植五年以下）、蛹虫草、玛咖粉、辣木叶、蛋白核小球藻、梨果仙人掌、平卧菊三七、决明子、马齿苋、山楂、桔红、淡豆豉、榧子、薤白、针叶樱桃果、雪莲果、菊粉中的一种为原料，经验收、挑选或不挑选、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水水煮提取、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、喷粉干燥或真空干燥、粉碎、过筛、混匀、包装加工而成的固体饮料。

根据原料不同分别以原料名称+固体饮料进行命名。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 橘皮、枸杞子、黄精、大枣、生姜、葛根、茯苓、薏苡仁、山药、木瓜、玉竹、甘草、罗汉果、蒲公英、火麻仁、沙棘、郁李仁、黄芥子、桑叶、桂圆、白扁豆、肉桂、乌梅、赤小豆、砂仁、桃仁、杏仁、代代花、白芷、莲子、高良姜、肉豆蔻、小茴香、荷叶、百合、白茅根、薄荷、淡竹叶、佛手、黑胡椒、槐米、金银花、桔梗、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、昆布、麦芽、青果、桑椹、酸枣仁、鱼腥草、栀子、紫苏、余甘子、莱菔子、覆盆子、芡实、胖大海、决明子、马齿苋、山楂、桔红、淡豆豉、榧子、薤白应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 连翘叶应符合 DBS14/ 001 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 大麦苗应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.10 大蒜应符合 GB/T 21002 的规定。

- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.16 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 松露（块菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.20 樱桃干、蓝莓干、苦瓜干、猕猴桃干、芒果干、百香果干、草莓干、马铃薯干、冬瓜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.21 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函（2012）306号）的规定。
- 2.1.22 葡萄皮应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 杜仲雄花应符合原卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号公告）的规定。
- 2.1.25 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.26 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）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.27 蛹虫草应符合原卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）和 GH/T 1123 的规定。
- 2.1.29 辣木叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.30 蛋白核小球藻、梨果仙人掌应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.31 平卧菊三七应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告》（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.32 针叶樱桃果应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.33 雪莲果应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

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

2.1.36 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	粉末状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气 味	具有各品种特有的气味，无异味	
滋 味	具有各品种特有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 0.8	GB 5009.12
^c 茶多酚/ (mg/kg)	≥ 300	GB/T 8313
^a 展青霉素/ (μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
^b 氰化物(以HCN计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.36
^c 脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
^d 米酵菌酸/ (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于山楂固体饮料。

^b仅适用于杏仁固体饮料。

^c仅适用于大豆固体饮料。

^d仅适用于银耳固体饮料。

^e仅适用于乌龙茶固体饮料

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 ^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	100	GB 4789.3
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
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以橘皮、枸杞子、黄精、大枣、生姜、葛根、茯苓、薏苡仁、山药、木瓜、玉竹、甘草、罗汉果、蒲公英、火麻仁、沙棘、郁李仁、黄芥子、桑叶、桂圆、白扁豆、肉桂、乌梅、赤小豆、砂仁、桃仁、杏仁、代代花、白芷、莲子、高良姜、肉豆蔻、小茴香、荷叶、百合、白茅根、薄荷、淡竹叶、佛手、黑胡椒、槐米、金银花、桔梗、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、昆布、麦芽、青果、桑椹、酸枣仁、鱼腥草、栀子、紫苏、余甘子、莱菔子、覆盆子、芡实、胖大海、枳椇子、红豆、大豆、连翘叶、银耳、白芸豆、黑枸杞、大麦苗、大蒜、芹菜、洋葱、燕麦、糙米、胡萝卜、葵花籽、松露（块菌）、苦荞麦、乌龙茶、樱桃干、蓝莓干、苦瓜干、猕猴桃干、芒果干、百香果干、草莓干、马铃薯干、冬瓜干、玉米须、葡萄皮、黄秋葵、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植五年以下）、蛹虫草、玛咖粉、辣木叶、蛋白核小球藻、梨果仙人掌、平卧菊三七、决明子、马齿苋、山楂、桔红、淡豆豉、榧子、薤白、针叶樱桃果、雪莲果、菊粉中的一种为原料，经验收、挑选或不挑选、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、加入生活饮用水水煮提取、澄清、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、喷粉干燥或真空干燥、粉碎、过筛、混匀、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》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 的规定。

卢氏善都生物工程有限公司

QB