



410085S-2021



襄城县智艺农业开发有限公司企业标准

Q/XZN 0001S-2021

固体饮料

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

襄城县智艺农业开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 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》的规定编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由襄城县智艺农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：王成。

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。

本标准适用于以全脂奶粉、植脂末（麦芽糊精、起酥油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、白砂糖、草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）、乳清粉、红茶粉、抹茶、麦片、燕麦片、可可粉、咖啡粉、果蔬粉（香蕉原粉、椰子粉、红枣粉、酸梅果粉、芒果果粉、甜橙果粉、苹果果粉、柠檬果粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、香芋粉中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精中的一种或几种为原料，加入或不加入刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素[苋菜红（仅用于果味固体饮料）、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）（仅用于果味固体饮料）、亮蓝、柠檬黄、日落黄中的一种或几种]、食用香精（红茶味香精、草莓味香精、香芋味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、香橙味香精、荔枝味香精、椰香味香精、玫瑰味香精、香蕉味香精、葡萄味香精、凤梨味香精、香草味香精、苹果味香精、青苹果味香精、哈密瓜味香精、水蜜桃味香精、巧克力味香精、麦香味香精、芒果味香精、奶油味香精、抹茶味香精、燕麦味香精、红枣味香精、咖啡味香精、酸梅味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：乳味固体饮料、果味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）应符合 Q/SBT 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.7 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.8 麦片、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.11 果蔬粉（香蕉原粉、椰子粉、红枣粉、酸梅果粉、芒果果粉、甜橙果粉、苹果果粉、柠檬果粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、香芋粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.16 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.25 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。

2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.34 食用香精（红茶味香精、草莓味香精、香芋味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、香橙味香精、荔枝味香精、椰香味香精、玫瑰味香精、香蕉味香精、葡萄味香精、凤梨味香精、香草味香精、苹果味香精、青苹果味香精、哈密瓜味香精、水蜜桃味香精、巧克力味香精、麦香味香精、芒果味香精、奶油味香精、抹茶味香精、燕麦味香精、红枣味香精、咖啡味香精、酸梅味香精）应符合 GB 30616 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品特有的气、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
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg (仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；检测时，按标签所示食用方法稀释后检测（日落黄、亮蓝除外）。 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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，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。

3 检验

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

H N

Q B

Q/SBT

山东省宏福慧科技有限公司企业标准

Q/SBT 0001S-2018

冻干水果

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章		
备案号	3713 197	S-2018
有效期	2018年7月12日至2021年7月11日	



2018-06-10 发布

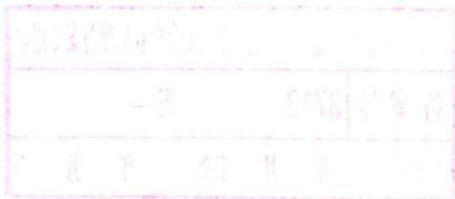
2018-07-10 实施

山东省宏福慧科技有限公司 发布

Q/SBT 0001S-2018

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由山东省宏福慧科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：于光田、郭军玲、刘家鸣。
本标准自发布之日起有效期限三年，到期复审。



冻干水果

1 范围

本标准规定了冻干水果的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以经单体速冻(IQF)后的水果(草莓、蓝莓、苹果、梨、杨梅、芒果、樱桃、黄桃、菠萝、榴莲、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、椰子、猕猴桃、葡萄、橙子、柚子、香蕉、杏、火龙果等)为原料,经缓冻、切割、装盘、速冻、冷冻脱水、挑选、混合搭配、金探、包装等主要工艺制成的冻干水果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修订单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 水果(草莓、蓝莓、苹果、梨、杨梅、芒果、樱桃、黄桃、菠萝、榴莲、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、椰子、猕猴桃、葡萄、橙子、柚子、香蕉、杏、火龙果等)

应符合相应单体速冻(IQF)原料的要求,并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 生产用水



Q/SBT 0001S-2018

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→缓冻→切割→装盘→速冻→冷冻脱水→挑选→混合搭配→金探→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料水果的色泽相近或一致，颜色基本均匀
形 态	粒状、片状，粉状，规格基本一致
滋味和气味	具有该品种特有的滋味和气味，无异味
复水性	95℃热水浸泡3-5min基本恢复冻干前状态（粉状产品除外）
杂 质	无正常视力可见的外来异物

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 6.5
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(g/kg)	≤ 0.1
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9

^a只适用于含苹果、山楂的冻干水果。

3.5 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 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

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。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、形态、滋味和气味、杂质

称取样品 200g 于白瓷盘中，在正常室温、光线下，观察其色泽、形态，杂质、霉变，嗅其气味，品其味道。

5.1.2 复水性

按 NY/T 960 规定的方法测定。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

5.2.3 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.4 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

按表 3 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 100g~200g，混合均匀分成两份，一份作为检验样品，另一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数和大肠菌群。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；



Q/SBT 0001S-2018

— 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料用复合食品包装袋，应符合GB 9683、GB 4806.7的规定。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以全脂奶粉、植脂末（麦芽糊精、起酥油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、白砂糖、草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）、乳清粉、红茶粉、抹茶、麦片、燕麦片、可可粉、咖啡粉、果蔬粉（香蕉原粉、椰子粉、红枣粉、酸梅果粉、芒果果粉、甜橙果粉、苹果果粉、柠檬果粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、香芋粉中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精中的一种或几种为原料，加入或不加入刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素[苋菜红（仅用于果味固体饮料）、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）（仅用于果味固体饮料）、亮蓝、柠檬黄、日落黄中的一种或几种]、食用香精（红茶味香精、草莓味香精、香芋味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、香橙味香精、荔枝味香精、椰香味香精、玫瑰味香精、香蕉味香精、葡萄味香精、凤梨味香精、香草味香精、苹果味香精、青苹果味香精、哈密瓜味香精、水蜜桃味香精、巧克力味香精、麦香味香精、芒果味香精、奶油味香精、抹茶味香精、燕麦味香精、红枣味香精、咖啡味香精、酸梅味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县智艺农业开发有限公司