



410097S-2021



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0104S-2021

固体饮料

2021-01-13 发布

2021-01-13 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

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。

本标准适用于以黑果腺肋花楸果、棉籽低聚糖、纳豆、地龙蛋白、菊粉、提取液（枸杞、沙棘、黄精、葛根、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、桃仁、阿胶、薤白、天贝、辣木叶、决明子中的一种或几种水煮提取）中的一种或几种为原料，添加低聚木糖、低聚果糖、麦芽糊精、牛磺酸、天门冬氨酸钙、柠檬酸中一种或几种，经沸腾雾化、干燥制粒、冷却、整料、包装而成的固体饮料。（冲调稀释倍数为8-10倍）。

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 原料

2.1.1 黑果腺肋花楸果应符合卫健委《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》（2018年第10号）的规定。

2.1.2 棉籽低聚糖应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.3 纳豆应符合SB/T 10528的规定。

2.1.4 地龙蛋白应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）的规定。

2.1.5 菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。

2.1.6 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合GB/T 23528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 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.10 天门冬氨酸钙应符合GB 29226的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.12 枸杞、沙棘、黄精、葛根、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、桃仁、阿胶、薤白、决明子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.13 天贝应符合原国家卫计委《公布沙棘叶、天贝作为普通食品管理》[2013]3号的规定。

2.1.14 辣木叶应符合国家卫生部2012年第19号公告的规定。

2.1.15 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 | 从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、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 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 |
| 灰分, g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 展青霉素, μg/kg（仅适用于添加山楂的产品） | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 牛磺酸, g/kg（仅适用于添加牛磺酸的产品） | 1.1~1.4 | GB 5009.169 |
| 钙, mg/kg（仅适用添加天门冬氨酸钙的产品） | 2500~10000 | GB 5009.92 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

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 ≤ | 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 | 10 ² | 10 ³ | 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黑果腺肋花楸果、棉籽低聚糖、纳豆、地龙蛋白、菊粉、提取液（枸杞、沙棘、黄精、葛根、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、桃仁、阿胶、薤白、天贝、辣木叶、决明子中的一种或几种水煮提取）中的一种或几种为原料，添加低聚木糖、低聚果糖、麦芽糊精、牛磺酸、天门冬氨酸钙、柠檬酸中一种或几种，经沸腾雾化、干燥制粒、冷却、整料、包装而成的固体饮料。（冲调稀释倍数为8-10倍）。

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，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。

河南钎艺食品有限公司