



410569S-2021



郑州健倍士医药科技有限公司企业标准

Q/ZJY 0025S-2021

固体饮料

2021-03-18 发布

2021-03-18 实施

郑州健倍士医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州健倍士医药科技有限公司提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和郑州健倍士医药科技有限公司共同起草。

本标准起草人：王珂、王炜。

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。

本标准适用于以水提物（枸杞、牡蛎、覆盆子、山药、黄精、干姜、肉桂、海参、黄秋葵中的一种或几种为原料，经水煮提取）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、核桃仁（粉碎）、果疏酵素粉（番木瓜、柿子、山楂、苹果、木瓜、杏、香蕉、杨桃、黑莓、樱桃、猕猴桃、李子、桔子、梨、桃、无花果、红枣、枸杞、荔枝、葡萄、槐花、黄花菜、茄子、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花菜、绿豆芽、黄豆芽、生姜、竹笋、白菜、芹菜、蕨菜、贡菜、灰灰菜、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、芥菜、芹菜、西葫芦、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、韭菜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或多种，加入酵母发酵，加入或不加入聚葡萄糖，经加工而成）、菊粉、西瓜粉、苹果粉、草莓粉、木瓜粉、葛根粉、乳粉、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、雨生红球藻、白砂糖、食用盐、花生油、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、聚葡萄糖中的多种为原料，加入或不加入维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、酪蛋白磷酸肽、乳酸钙、葡萄皮红、山梨糖醇、食品用香精（果蔬香精、核桃香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、干燥、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，以产品主要原料+固体饮料命名，如：水果膳食纤维固体饮料、人参牡蛎固体饮料、菊粉低聚果糖固体饮料、鱼胶原蛋白肽固体饮料、骨胶原蛋白肽固体饮料、水果酵素固体饮料、人参复合固体饮料、葛根木瓜胶原蛋白肽固体饮料、核桃复合固体饮料、钙强化牡蛎固体饮料、膳食纤维固体饮料等。

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 枸杞、牡蛎、覆盆子、山药、黄精、干姜、肉桂应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

2.1.3 海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.4 黄秋葵应清洁、卫生、无污染、无病害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部（2012 年第 17 号）公告的规定。

2.1.6 菊粉应符合原卫生部（2009 年第 5 号）公告的规定。

2.1.7 西瓜粉、苹果粉、草莓粉、木瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 果疏酵素粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.9 鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。

- 2.1.10 牛骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 雨生红球藻应符合原卫生部（2010 年第 17 号）公告的规定。
- 2.1.19 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.24 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.25 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.26 抗性糊精应符合原卫生部（2012 年 第 16 号）公告的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.28 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出 1 份，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，开水冲调后品其滋味
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 1.0	GB 5009.12

肽含量（以干基计） ^a ，g/100g	≥	3.0	GB/T 22492 附录 B
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
维生素 E ^d ，mg/kg		76-180	GB 5009.82
钙（以 Ca 计） ^d ，mg/kg		2500-10000	GB 5009.92
膳食纤维 ^e ，g/100g	≥	3.0	GB 5009.88
^a仅限于以肽命名的固体饮料； ^b仅限于使用牡蛎、海参的产品； ^c仅限于使用苹果粉及配料中有山楂、苹果的果蔬酵素粉的产品； ^d仅限于使用该营养强化剂的产品； ^e仅限于以膳食纤维命名的固体饮料。			

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	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	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； *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水提物（枸杞、牡蛎、覆盆子、山药、黄精、干姜、肉桂、海参、黄秋葵中的一种或几种为原料，经水煮提取）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、核桃仁（粉碎）、果蔬酵素粉（番木瓜、柿子、山楂、苹果、木瓜、杏、香蕉、杨桃、黑莓、樱桃、猕猴桃、李子、桔子、梨、桃、无花果、红枣、枸杞、荔枝、葡萄、槐花、黄花菜、茄子、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花菜、绿豆芽、黄豆芽、生姜、竹笋、白菜、芹菜、蕨菜、贡菜、灰灰菜、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、芥菜、芹菜、西葫芦、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、韭菜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或多种，加入酵母发酵，加入或不加入聚葡萄糖，经加工而成）、菊粉、西瓜粉、苹果粉、草莓粉、木瓜粉、葛根粉、乳粉、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、雨生红球藻、白砂糖、食用盐、花生油、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、聚葡萄糖中的多种为原料，加入或不加入维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、酪蛋白磷酸肽、乳酸钙、葡萄皮红、山梨糖醇、食品用香精（果蔬香精、核桃香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、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 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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州健倍士医药科技有限公司