



410622S-2021



河南一品延寿医药科技有限公司企业标准

Q/HYY 0002S-2021

---

# 固体饮料

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

---

河南一品延寿医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南一品延寿医药科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：张雪、邢会平。

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【猴头菇、山药（片）、芡实、山楂、茯苓、鸡内金、黄精、莲子、玉竹、糯米、提子干、紫薯（烘干、切片）、圆苞车前子壳、红枣（干）、大枣、丁香、橘皮、枳椇子、生姜、干姜、甘草、薄荷、龙眼肉（桂圆）、槐花、纳豆、白果（成熟种子）、枸杞子、牡蛎、白芷、人参（人工种植五年及以下）、松茸、蛹虫草、咖啡（焙烤）、绿茶、决明子、代代花、荷叶、苦瓜、大麦中的一种或几种，经清洗或不清洗、水煮提取】、阿胶、玛咖粉、魔芋粉、绿茶粉、即食燕麦片、复合麦片、葛根粉、椰浆粉、菊粉、果蔬粉（蓝莓粉）、果蔬酵素粉、鱼胶原蛋白肽、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、驼乳粉、乳清粉、脱脂乳粉、豆奶粉、乳粉、结晶果糖、全脂乳粉、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉中一种或几种为原料，添加或不添加左旋肉碱（L-肉碱）、食用盐、麦芽糊精、二氧化硅、食用葡萄糖、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精中的几种）、磷酸氢二钾、乳糖、蜂蜜、红糖、白砂糖、木糖醇、维生素 A（ $\beta$ -胡萝卜素）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、牛磺酸、红曲米的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、包装加工而成的固体饮料。

根据添加原辅料不同产品可分为：黄精山药固体饮料、提子魔芋粉固体饮料、葛根茯苓复合粉固体饮料、红枣桂圆固体饮料、阿胶红枣固体饮料、松茸蛹虫草咖啡固体饮料、左旋肉碱强化咖啡固体饮料、胶原蛋白肽固体饮料、乳清蛋白粉固体饮料、蛋白粉固体饮料、果蔬酵素固体饮料、人参牡蛎固体饮料、槐花纳豆固体饮料、人参苦瓜固体饮料、人参葛根固体饮料、人参黄精固体饮料、甘草大麦固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 圆苞车前子壳应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.3 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 紫薯、提子干应干净、清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定。

2.1.7 人参（人工种植五年及以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

- 2.1.8 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 山药(片)、芡实、山楂、茯苓、鸡内金、黄精、莲子、玉竹、红枣(干)、大枣、丁香、橘皮、生姜、干姜、甘草、薄荷、龙眼肉(桂圆)、槐花、白果(成熟种子)、枸杞子、阿胶、牡蛎、白芷、决明子、代代花、荷叶、苦瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.17 即食燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 复合麦片应符合 QB/T 2762 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.19 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.20 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.21 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.22 左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉(蓝莓粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 果蔬酵素粉应符合 Q/HY 0004S, 见附录 A 的规定。
- 2.1.25 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.26 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 驼乳粉应符合 RHB 903 的规定。
- 2.1.28 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.30 脱脂乳粉、乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 植脂末(大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精)应符合 QB/T 4791

的规定。

2.1.39 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。

2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.41 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.44 维生素 A ( $\beta$ -胡萝卜素) 应符合 GB 14750 的规定。

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

2.1.46 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.47 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。

2.1.48 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.49 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.50 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.51 乳糖应符合 GB 25595 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	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
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/ ( $\mu$ g/kg) (仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
左旋肉碱 (L-肉碱) / (mg/kg) (仅适用于添加左旋肉碱的产品)	6000~30000	GB 29989
维生素A/ ( $\mu$ g/kg) (仅适用于添加维生素A产品)	4000~17000	GB 5009.82
维生素B <sub>1</sub> / (mg/kg) (仅适用于添加维生素B <sub>1</sub> 的产品)	9~22	GB 5009.84

维生素B <sub>6</sub> / (mg/kg) (仅适用于添加维生素B <sub>6</sub> 的产品)	7~22	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> / (μg/kg) (仅适用于添加维生素B <sub>12</sub> 的产品)	10~66	GB 5413.14
牛磺酸/ (mg/kg) (仅适用于添加牛磺酸的产品)	1100~1400	GB 5009.169
肽含量/ (g/100g) (仅适用于添加鱼胶原蛋白肽的产品) ≥	2.0	GB/T 22492附录B
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg) (仅适用于添加鱼胶原蛋白肽的产品) ≤	0.5	GB 5009.17
总磷酸盐 (以磷酸根PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) / (g/kg) (仅适用于添加磷酸盐的产品) ≤	5.0	GB 5009.256
蛋白质含量/ (g/100g) (仅适用于胶原蛋白肽固体饮料、蛋白粉固体饮料) ≥	0.7	GB 5009.5
乳蛋白质含量/ (g/100g) (仅适用于乳清蛋白粉固体饮料) ≥	1.0	GB 5009.5
咖啡因含量/ (mg/kg) (仅适用于松茸蛹虫草咖啡固体饮料、左旋肉碱强化咖啡固体饮料) ≥	200 <sup>a</sup>	GB 5009.139
注: ※指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a声称低咖啡因的产品, 咖啡因含量应小于50mg/kg。		

## 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 <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 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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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。

## 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

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, 新食品原料的使用应符合国家关公告的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 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。型式检验按国家有关规定。

H N

Q B

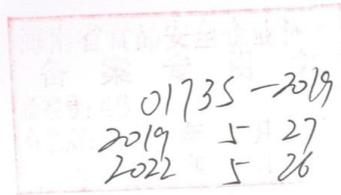
ICS 67.160  
X 55

**Q/HY**

海南省食品安全企业标准

Q/HY 0004S—2019

诺丽果酵素粉



2019-05-01 发布

2019-05-10 实施

海南华用生物工程有限公司

发布

Q/HY 0004S—2019

## 前 言

本标准由海南华用生物工程有限公司提出。  
本标准由海南华用生物工程有限公司起草。  
本标准主要起草人：伍世桃、王伟、李玉兰。  
本标准首次发布。



## 诺丽果酵素粉

### 1 范围

本标准规定了诺丽果酵素粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、酵素运输、贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，经清洗、酵解、榨汁分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、杀菌、分装、包装等生产工艺制成的诺丽果酵素粉的生产控制、检验、贮运等环节。

### 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，仅所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（包括所有的修改单）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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- 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75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 诺丽果：诺丽果（*Morinda citrifolia* L、英文名称 NONI、中文译名诺丽、诺尼）的果实应新鲜、无破损、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈粉状	
气味与滋味	具有诺丽果特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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	≤ 10.0	GB 4789.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

##### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有：感官、水分、净含量和标签等。

##### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

##### 5.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

#### 6 标签、标志、包装、运输、储存

##### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

##### 6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB/T 28118的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以【猴头菇、山药（片）、芡实、山楂、茯苓、鸡内金、黄精、莲子、玉竹、糯米、提子干、紫薯（烘干、切片）、圆苞车前子壳、红枣（干）、大枣、丁香、橘皮、枳椇子、生姜、干姜、甘草、薄荷、龙眼肉（桂圆）、槐花、纳豆、白果（成熟种子）、枸杞子、牡蛎、白芷、人参（人工种植五年及以下）、松茸、蛹虫草、咖啡（焙烤）、绿茶、决明子、代代花、荷叶、苦瓜、大麦中的一种或几种，经清洗或不清洗、水煮提取】、阿胶、玛咖粉、魔芋粉、绿茶粉、即食燕麦片、复合麦片、葛根粉、椰浆粉、菊粉、果蔬粉（蓝莓粉）、果蔬酵素粉、鱼胶原蛋白肽、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、驼乳粉、乳清粉、脱脂乳粉、豆奶粉、乳粉、结晶果糖、全脂乳粉、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉中一种或几种为原料，添加或不添加左旋肉碱（L-肉碱）、食用盐、麦芽糊精、二氧化硅、食用葡萄糖、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精中的几种）、磷酸氢二钾、乳糖、蜂蜜、红糖、白砂糖、木糖醇、维生素 A（β-胡萝卜素）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、牛磺酸、红曲米的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南一品延寿医药科技有限公司

QB