



410829S-2021



焦作云台三春生物科技有限公司企业标准

Q/JYS 0001S-2021

---

# 固体饮料

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

---

焦作云台三春生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作云台三春生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王炎炎。

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。

本标准适用于以山药片（经熟制、粉碎）、熟制大米/粉、熟制粮食/粉【籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）、玉米片、小麦胚芽、香芋、芋头、紫薯、山芋、地瓜、红薯中的一种或几种】、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、番荔枝、杨梅、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、荠菜、菊苣、莴笋、莴苣、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、黄秋葵、姜中的一种或几种】、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、黑木耳、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、坚果及籽类或其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、藿香、桂花、玫瑰茄、丹凤牡丹花、菊粉、重瓣红玫瑰、凉粉草、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、茶树花、沙棘叶、天贝、枇杷叶、茉莉花、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、牛蒡根、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶中的多种为原料，添加或不添加阿萨伊果、蛹虫草、牡蛎、干海参、干鲍鱼、小麦低聚肽、菊粉、胶原蛋白肽、雨生红球藻、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、麦芽糖中的一种或多种，经预处理、熟制、粉碎、配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

根据所用原料不同，产品分类为山药复合固体饮料、谷物固体饮料、果蔬固体饮料、食用菌固体饮料、坚果固体饮料、草本固体饮料、阿胶复合固体饮料、鸡内金复合固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山药片应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 熟制大米/粉、熟制粮食/粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 坚果及籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

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

2.1.11 重瓣红玫瑰、凉粉草应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.12 金花茶应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.14 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

2.1.15 玉米须应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.17 沙棘叶、天贝应符合原国家卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.18 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。

- 2.1.19 茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函[2011] 428 号《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》的规定。
- 2.1.21 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《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》的规定。
- 2.1.22 牛蒡根应符合国卫食品函[2013] 83 号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.23 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.24 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.25 阿萨伊果应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.26 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.27 牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.29 干鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.30 小麦低聚肽应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.32 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.33 雨生红球藻应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.34 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.35 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.45 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.46 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.48 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 枳椇子应符合 GB 19300D 规定。
- 2.1.50 冬青科苦丁茶应符合卫计生函[2013] 86 号《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.51 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  | 粉状，允许有颗粒         | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，<br>在自然光下，观察其性状、色泽及<br>有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，<br>后品尝其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        |                                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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    |
| 总砷（以 As 计），mg/kg               | ≤ 0.5                      | GB 5009.11    |
| 展青霉素，μg/kg                     | ≤ 30（仅适用于含苹果粉、山楂粉的产品）      | GB 5009.185   |
| <sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.5（仅适用于添加牡蛎、干海参、干鲍鱼的产品） | GB 5009.17    |
| <sup>b</sup> 氰化物（以 HCN 计），mg/L | ≤ 0.05（仅适用于添加杏仁的产品）        | GB 5009.36    |
| 脲酶试验                           | 阴性（仅适用于添加大豆的产品）            | GB/T 5009.183 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

b 按产品标签标示的冲调比例稀释后检测。

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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。                              |                       |   |                 |                   |                 |
| 注 2：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 为微生物指标可接受水平限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                   |                 |

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 食品生产加工过程的卫生要求

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，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

出厂检验项目为：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。

## 编制说明

本标准适用于以山药片（经熟制、粉碎）、熟制大米/粉、熟制粮食/粉【粳米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）、玉米片、小麦胚芽、香芋、芋头、紫薯、山芋、地瓜、红薯中的一种或几种】、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、番荔枝、杨梅、红枣、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋、莴苣、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、辣椒、茄子、土豆、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、黄秋葵、姜中的一种或几种】、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、黑木耳、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、坚果及籽类或其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、藿香、桂花、玫瑰茄、丹凤牡丹花、菊粉、重瓣红玫瑰、凉粉草、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、茶树花、沙棘叶、天贝、枇杷叶、茉莉花、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、牛蒡根、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶中的多种为原料，添加或不添加阿萨伊果、蛹虫草、牡蛎、干海参、干鲍鱼、小麦低聚肽、菊粉、胶原蛋白肽、雨生红球藻、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、麦芽糖中的一种或多种，经预处理、熟制、粉碎、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作云台三春生物科技有限公司