



411119S-2021



南阳御朝贡胶食品有限公司企业标准

Q/NYYC 0006S-2021

固体饮料

2021-05-26 发布

2021-05-26 实施

南阳御朝贡胶食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳御朝贡胶食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：亚力年。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖、阿胶、食用明胶、红枣、姜粉为主要原料，以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、杭白菊、人参（人工种植5年以下）、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、银杏（白果）、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、牡蛎、芡实、枸杞子、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、黑糖、茶树花、盐藻、杜仲雄花、小麦低聚肽、辣木叶、蛹虫草、玛咖粉、松花粉、油菜花粉、平卧菊三七、丹凤牡丹花中 1-3 种为辅料，经清理、筛选、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调饮用的固体饮料。

根据产品添加辅料不同，命名规则为：1—3种辅料名字+固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合GB 13104和QB/T 4561的规定。

2.1.2 阿胶、人参（人工种植5年以下）、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、银杏（白果）、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、枸杞子、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定，人参（人工种植5年以下）还应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.3 食用明胶应符合QB/T 4087的规定。

2.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.6 桂花、茉莉花应干燥，无霉变，且符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.7 杭白菊应符合GB/T 18862的规定。

2.1.8 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

- 2.1.9 松花粉应符合 GH/T 1030 的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.11 小麦低聚肽、辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 16 号、第 19 号的规定。
- 2.1.12 盐藻应符合卫生部公告2009年第18号的规定。
- 2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.14 油菜花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.15 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.16 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.17 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告 2014 年 第 6 号的规定。
- 2.1.19 丹凤牡丹花应符合卫生部2013年第10号公告的规定。
- 2.1.20 枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.21 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 要	检验方法
色 泽	棕红色或黄褐色	取适量产品其置于洁净的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状和杂质，置于透明玻璃杯中用 100℃的纯净水冲溶嗅其气味，品其滋味
滋味与气味	香甜并具有轻微的辅料应有滋味与气味，无异味	
性 状	粉末状，无明显黑点	
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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
氰化物 ^c (以HCN计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 适用于添加山楂的产品。			
^b 适用于添加牡蛎的产品。			
^c 适用于添加杏仁的产品, 并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 ^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 平板计数法
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

注: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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

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

编制说明

固体饮料是以红糖、阿胶、食用明胶、红枣、姜粉为主要原料，以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、杭白菊、人参（人工种植5年以下）、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、银杏（白果）、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、牡蛎、芡实、枸杞子、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、黑糖、茶树花、盐藻、杜仲雄花、小麦低聚肽、辣木叶、蛹虫草、玛咖粉、松花粉、油菜花粉、平卧菊三七、丹凤牡丹花中 1-3 种为辅料，经清理、筛选、熟制和/或不熟制、灭菌和/或不灭菌、混合或不混合、粉碎和/或不粉碎、包装而成的即食冲调饮用的固体饮料。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，制定本企业标准，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。

南阳御朝贡胶食品有限公司

QB