



411388S-2021



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0186S-2021

固体饮料

2021-06-28 发布

2021-06-28 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以酸枣仁粉、百合粉、白茅根粉、茯苓粉、龙眼肉粉、陈皮粉、莲子粉、淡竹叶粉、香橼粉、鸡内金粉、干姜粉、栀子粉、砂仁粉、桔梗粉、紫苏粉、葛根粉、蒲公英粉、藿香粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、麦芽粉、大枣粉、莱菔子粉中的几种为原料，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

产品按原料不同分为：酸枣仁百合固体饮料、香橼紫苏固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸枣仁粉、百合粉、白茅根粉、茯苓粉、龙眼肉粉、陈皮粉、莲子粉、淡竹叶粉、香橼粉、鸡内金粉、干姜粉、栀子粉、砂仁粉、桔梗粉、紫苏粉、蒲公英粉、藿香粉、麦芽粉、大枣粉、莱菔子粉均为水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.2 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告《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》（2010 年第 3 号）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（允许有颗粒）	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲调后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有该品类应有的色泽	
气、滋味	具有该品类应有的气味、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 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）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12

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	100	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: * 霉菌的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 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固体饮料是以酸枣仁粉、百合粉、白茅根粉、茯苓粉、龙眼肉粉、陈皮粉、莲子粉、淡竹叶粉、香橼粉、鸡内金粉、干姜粉、栀子粉、砂仁粉、桔梗粉、紫苏粉、葛根粉、蒲公英粉、藿香粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、麦芽粉、大枣粉、莱菔子粉中的几种为原料，经配料、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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B