



411550S-2021



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0006S-2021

---

# 固体饮料

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

---

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王盼盼、冯倩倩、陈倩、杨玉环。

本标准自发布之日起替代：Q/NGB 0006S—2017。

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。

本标准适用于以红豆、黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、芸豆、赤小豆、豌豆、玉米、黑米、糙米、糯米、大麦、小麦、燕麦、荞麦、红枣、黑枣、薏苡仁、杏仁、核桃仁、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、砂仁、山楂、鸡内金、茯苓、百合、玉竹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、金银花、山药、葛根粉、黄精、桑椹、荷叶、黄秋葵、马齿苋、芡实、槐花、阿胶、枸杞、桂圆、莲子、陈皮、木瓜、紫薯、葵花籽仁、鸡全蛋粉、玛咖粉、魔芋粉、菊粉、南瓜粉、苦瓜粉、大麦苗粉、小麦胚粉、姜（生姜、干姜）中的一种或几种为主要原料，添加木糖醇、白砂糖、低聚果糖、冰糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、植脂末（氢化植物油、乳化剂、葡萄糖浆、酪氨酸钠）、牛磺酸、柠檬酸钙、葡萄糖酸锌、食用盐、食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经烘干熟化、粉碎（或不粉碎）、配料、混合、包装加工而成。

根据添加原辅料不同产品可分为不同的类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红豆、黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、芸豆、赤小豆、豌豆应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.3 黑米应符合NY/T 832和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米应符合LS/T 3240和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合GB/T 11760和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦应符合GB 1351和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦应符合LS/T 3260和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合GB/T 10458和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红枣、黑枣、薏苡仁、砂仁、山楂、鸡内金、茯苓、百合、玉竹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、金银花、山药、黄精、桑椹、荷叶、马齿苋、芡实、槐花、阿胶、枸杞、黑枸杞、桂圆、莲子、陈皮、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.11 杏仁、核桃仁、黑芝麻、葵花籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.12 黑木耳应符合 GB/T 6192和合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.14 黄秋葵、紫薯应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.16 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。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 南瓜粉、苦瓜粉、大麦苗粉应无外来杂质、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.21 姜（生姜、干姜）应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 植脂末（氢化植物油、乳化剂、葡萄糖浆、酪氨酸钠、硅铝酸钠）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34 食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉末状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用 80℃左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有原料物质特有的色泽	
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
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
钙 <sup>c</sup> (以 Ca 计), mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
锌 <sup>d</sup> (以 Zn 计), mg/kg		60~180	GB 5009.14
低聚果糖 <sup>e</sup> , g/100g	≥	50	GB 5009.255
果聚糖 <sup>f</sup> , g/100g	≥	60	GB 5009.255
脲酶试验 (仅限添加黄豆、黑豆的产品)		阴性	GB/T 5009.183
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg (仅限添加杏仁的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
注: a 适用于添加山楂的产品; b 适用于添加牛磺酸产品; c 适用于添加钙的产品; d 适用于添加锌的产品; e 适用于添加低聚果糖的产品; f 适用于添加菊粉的产品。			

## 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	≤	30			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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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；营养强化剂的使用应符合GB 14880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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；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的检验、水分、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

本标准适用于以红豆、黄豆、绿豆、白扁豆、黑豆、芸豆、赤小豆、豌豆、玉米、黑米、糙米、糯米、大麦、小麦、燕麦、荞麦、红枣、黑枣、薏苡仁、杏仁、核桃仁、黑芝麻、黑木耳、黑枸杞、砂仁、山楂、鸡内金、茯苓、百合、玉竹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、金银花、山药、葛根粉、黄精、桑椹、荷叶、黄秋葵、马齿苋、芡实、槐花、阿胶、枸杞、桂圆、莲子、陈皮、木瓜、紫薯、葵花籽仁、鸡全蛋粉、玛咖粉、魔芋粉、菊粉、南瓜粉、苦瓜粉、大麦苗粉、小麦胚粉、姜（生姜、干姜）中的一种或几种为主要原料，添加木糖醇、白砂糖、低聚果糖、冰糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、植脂末（氢化植物油、乳化剂、葡萄糖浆、酪氨酸钠）、牛磺酸、柠檬酸钙、葡萄糖酸锌、食用盐、食用香精（香蕉味香精、甜橙味香精、草莓味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经烘干熟化、粉碎（或不粉碎）、配料、混合、包装加工而成。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》的有关规定，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。

南阳市广寿保健品有限责任公司

Q B