



411566S-2021



河南福广惠中药科技有限公司企业标准

Q/HFGH 0001S-2021

固体饮料

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

河南福广惠中药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南福广惠中药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯倩倩、陈倩、王盼盼、陈慧渊、宋建花、郭佳鑫、雷中奇、刘东浩、朱晓锋。

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。

本标准适用于以药食同源原料物质（马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、红小豆、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香中的一种或几种）、黑豆、大豆、玉米须、核桃仁、板栗仁、糙米、大麦、苦荞、苦瓜粉、玫瑰茄、黄秋葵、牛蒡根、冬青科苦丁茶、松花粉、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、蛹虫草、姬松茸、猴头菇、金针菇、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、菊粉、辣木叶、山药粉、魔芋、蓝莓粉、绿茶、燕麦、青梅粉、山楂粉、覆盆子、苹果粉、甜橙粉、菠菜粉、番茄粉、西兰花粉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、白芸豆、圆苞车前子壳中的几种为主要原料，添加红曲米、低聚果糖或淀粉糖（低聚异麦芽糖、麦芽糊精中的一种或全部）、赤藓糖醇、抗性糊精中的一种或几种，添加或不添加纳豆、天贝中的一种或几种，经熟化、粉碎或不粉碎、配料、混合、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不同的类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 药食同源原料物质（马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、红小豆、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 黑豆、大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 核桃仁、板栗仁应符合GB 19300的规定。

2.1.5 糙米应符合GB/T 18810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 苦荞应符合GB 2715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 黄秋葵应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10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。
- 2.1.11冬青科苦丁茶应符合NY/T 864的规定。
- 2.1.12松花粉应符合GB/H 1030和GB 31636的规定。
- 2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）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。
- 2.1.14 芫荽应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6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《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.17 姬松茸、猴头菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18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。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21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。
- 2.1.22魔芋应符合NY/T 2981的规定。
- 2.1.23枳椇子应符合符合GB 19300的规定。
- 2.1.24葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.25绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。
- 2.1.26燕麦应符合LS/T 3260的规定。
- 2.1.27 山楂粉应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.28蓝莓粉、苦瓜粉、青梅粉、苹果粉、甜橙粉、菠菜粉、番茄粉、西兰花粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29山药粉、覆盆子、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合中华人民共和国药典（2020年版）一部的规定。
- 2.1.30白芸豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.31圆苞车前子壳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。

2.1.32红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.33低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.34 淀粉糖（低聚异麦芽糖、麦芽糊精）应符合GB 15203的规定。

2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.36抗性糊精应符合《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》（卫生部公告2012年第16号）的规定。

2.1.37 纳豆应符合《卫生部关于纳豆作为普通食品管理的批复》（卫法监发〔2002〕308号）的规定。

2.1.38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。

2.1.39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 1 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，开水冲调后品其滋味
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
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

指 标	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
锡（以 Sn 计），mg/kg （仅限金属罐包装的产品） ≤	150	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg （仅限添加山楂粉、苹果粉的产品） ≤	20	GB 5009.185
茶多酚含量，mg/kg （仅限以绿茶为主料的产品） ≥	200	GB/T 8313
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg （仅限添加牡蛎的产品） ≤	0.5	GB 5009.17
脲酶试验（仅适用于以黑豆、大豆为原料的产品）	阴性	GB/T 5009.183
氰化物（以 HCN 计），mg/kg （仅适用于以杏仁为原 ≤	0.05	GB 5009.36

料的产品)		
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 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：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

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，新食品原料应符合国家相关公告的规定，兽药残留限量应符合 GB31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以药食同源原料物质（马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、红小豆、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香中的一种或几种）、黑豆、大豆、玉米须、核桃仁、板栗仁、糙米、大麦、苦荞、苦瓜粉、玫瑰茄、黄秋葵、牛蒡根、冬青科苦丁茶、松花粉、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杜仲雄花、蛹虫草、姬松茸、猴头菇、金针菇、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、菊粉、辣木叶、山药粉、魔芋、蓝莓粉、绿茶、燕麦、青梅粉、山楂粉、覆盆子、苹果粉、甜橙粉、菠菜粉、番茄粉、西兰花粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、白芸豆、圆苞车前子壳中的几种为主要原料，添加红曲米、低聚果糖或淀粉糖（低聚异麦芽糖、麦芽糊精中的一种或全部）、赤藓糖醇、抗性糊精中的一种或几种，添加或不添加纳豆、天贝中的一种或几种，经熟化、粉碎或不粉碎、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福广惠中药科技有限公司