



411615S-2021



柘城县佳美饮料有限公司企业标准

Q/ZJM 0001S-2021

固体饮料

2021-07-17 发布

2021-07-17 实施

柘城县佳美饮料有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县佳美饮料有限公司提出。

本标准由柘城县佳美饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：吴瑞连。

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。

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖为原料，添加乳粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种），添加冻干果粒（苹果、草莓、黄桃、芒果、樱桃、火龙果、木瓜、榴莲、香蕉、蓝莓、无花果、菠萝蜜中的一种或几种），添加葡萄糖、麦芽糊精、果糖、仙草粉、淡奶油粉、果蔬粉（香芋粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、百香果粉、香蕉粉、山楂粉、黄桃粉、椰浆粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉中的一种或几种）、核桃粉、可可粉、咖啡粉、焦糖色（仅限果味固体饮料）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、果胶、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用果味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精中的一种或几种）、磷酸三钙、二氧化硅中的几种，经调配、混合、装袋制成粉包，加外购的调味包【椰果粒包、熟制豆包、熟制坚果与籽仁包、糖浆包、仙草冻包、果味酱包、蜂蜜包、珍珠粉圆包、椰奶包、寒天晶球（果冻）包、西米露包、炼乳包、水果制品包中的一种或几种】，添加或不添加茶叶包，装杯、包装而成的固体饮料。饮用时加 3~6 倍水冲调。

椰果粒包（风味饮料）：水、椰果、白砂糖、食品添加剂（卡拉胶、柠檬酸、山梨酸钾）。

熟制豆包：红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种、白砂糖。

熟制坚果与籽仁包（花生碎、核桃碎、榛子碎、葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

糖浆包（调味糖浆）：水、果葡糖浆、白砂糖、黑糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、食用香精。

仙草冻包（果冻）：白砂糖、水、木薯淀粉、仙草粉、食品添加剂【焦糖色、稳定剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾）】、食用香精。

果味酱包（草莓味、蓝莓味、芒果味、柳橙味、优格味）：水、白砂糖、浓缩果汁（草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、柳橙汁、苹果汁中的一种或几种）、食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、柠檬酸、乳酸、氯化钙、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精】。

蜂蜜包：蜂蜜。

珍珠粉圆包（粉圆淀粉制品）：水、淀粉、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、焦糖色、瓜尔胶、双乙酸钠、脱氢乙酸、植物炭黑）、食用香精。

椰奶包（风味饮料）：水、椰子汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

寒天晶球（果冻）包：饮用水、白砂糖、果葡糖浆、魔芋粉、食品添加剂（卡拉胶、果胶、氯化钾、黄原胶、磷酸氢钙、瓜尔胶、结冷胶、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）。

炼乳包：牛奶、糖浆、黄原胶。

西米露包（风味饮料）：饮用水、西米、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、山梨酸钾。

水果制品包：【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

茶叶包：（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶中一种或几种）。

产品按照原料及调味包的不同组合成：奶茶固体饮料和风味固体饮料（果味固体饮料、乳味固体饮料、茶味固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 仙草粉应符合卫生部 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。
- 2.1.8 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 冻干果粒（苹果、草莓、黄桃、芒果、樱桃、火龙果、木瓜、榴莲、香蕉、蓝莓、无花果、菠

萝蜜)应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.21 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.22 淡奶油粉应符合 GB 15196 的规定。

2.1.23 果蔬粉(香芋粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、百香果粉、香蕉粉、山楂粉、黄桃粉、椰浆粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉中的一种或几种)应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.24 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.27 椰果粒包应符合 GB 7101 的规定。

2.1.28 熟制豆包应符合 SB/T 10948 的规定。

2.1.29 熟制坚果与籽仁包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.30 糖浆包应符合 T/CGCC7 的规定。

2.1.31 果味酱包应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.32 珍珠粉圆包应符合 GB 2713 的规定。

2.1.33 仙草冻包、寒天晶球(果冻)包应符合 GB 19299 的规定。

2.1.34 椰奶包应符合 GB 7101 的规定。

2.1.35 蜂蜜包应符合 GB 14963 的规定。

2.1.36 炼乳包应符合 GB 13102 的规定。

2.1.37 西米露包应符合 QB/T 4221 的规定。

2.1.38 茶叶包应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.39 水果制品包应符合 GB 16325 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口,后品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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（仅适用于粉包），%	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0 （仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆包）	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（仅适用于熟制坚果与籽仁包）	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6（仅适用粉包） 3.0（仅适用糖浆包）	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
脱氢乙酸 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
蛋白质 ^c ，%	≥ 0.5	GB 5009.5
茶多酚 ^c ，mg/kg	≥ 200	GB/T 8313
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验 ^e	阴性	GB/T 5009.183
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 1：a 仅适用于使用该食品添加剂的粉包、调味包检验。 注 2：b 适用于产品的混合检验。 注 3：c 仅适用于奶茶固体饮料中粉包的检验。 注 4：d 展青霉素适用于添加苹果制品、山楂制品的粉包、调味包检验。 注 5：e 仅适用于添加黄豆产品检验。 注 6：同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的		

比例之和不应超过 1。

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	10000	50000	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
注：a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定； 微生物限量适用于粉包和调味包混合后检验。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分(仅适用于粉包)、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

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖为原料，添加乳粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种），添加冻干果粒（苹果、草莓、黄桃、芒果、樱桃、火龙果、木瓜、榴莲、香蕉、蓝莓、无花果、菠萝蜜中的一种或几种），添加葡萄糖、麦芽糊精、果糖、仙草粉、淡奶油粉、果蔬粉（香芋粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、百香果粉、香蕉粉、山楂粉、黄桃粉、椰浆粉、桑葚粉、雪梨粉、柠檬粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉中的一种或几种）、核桃粉、可可粉、咖啡粉、焦糖色（仅限果味固体饮料）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、果胶、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用果味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精中的一种或几种）、磷酸三钙、二氧化硅中的几种，经调配、混合、装袋制成粉包，加外购的调味包【椰果粒包、熟制豆包、熟制坚果与籽仁包、糖浆包、仙草冻包、果味酱包、蜂蜜包、珍珠粉圆包、椰奶包、寒天晶球（果冻）包、西米露包、炼乳包、水果制品包中的一种或几种】，添加或不添加茶叶包，装杯、包装而成的固体饮料。饮用时加 3~6 倍水冲调。

椰果粒包（风味饮料）：水、椰果、白砂糖、食品添加剂（卡拉胶、柠檬酸、山梨酸钾）。

熟制豆包：红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种、白砂糖。

熟制坚果与籽仁包（花生碎、核桃碎、榛子碎、葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

糖浆包（调味糖浆）：水、果葡糖浆、白砂糖、黑糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、食用香精。

仙草冻包（果冻）：白砂糖、水、木薯淀粉、仙草粉、食品添加剂【焦糖色、稳定剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾）】、食用香精。

果味酱包（草莓味、蓝莓味、芒果味、柳橙味、优格味）：水、白砂糖、浓缩果汁（草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、柳橙汁、苹果汁中的一种或几种）、食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、柠檬酸、乳酸、氯化钙、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色中的一种或几种）、食用香精】。

蜂蜜包：蜂蜜。

珍珠粉圆包（粉圆淀粉制品）：水、淀粉、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、焦糖色、瓜尔胶、双乙酸钠、脱氢乙酸、植物炭黑）、食用香精。

椰奶包（风味饮料）：水、椰子汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

寒天晶球（果冻）包：饮用水、白砂糖、果葡糖浆、魔芋粉、食品添加剂（卡拉胶、果胶、氯化钾、黄原胶、磷酸氢钙、瓜尔胶、结冷胶、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）。

炼乳包：牛奶、糖浆、黄原胶。

西米露包（风味饮料）：饮用水、西米、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、山梨酸钾。

水果制品包：【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

茶叶包：（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶中一种或几种）。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

柘城县佳美饮料有限公司