



411999S-2021



河南一品延寿医药科技有限公司企业标准

Q/HYY 0005S-2021

固体饮料

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

河南一品延寿医药科技有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南一品延寿医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张雪、邢会平。

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。

本标准适用于以紫苏籽、罗汉果、老丝瓜、金银花、甘草、胖大海、葛根粉、枳椇子、陈皮、砂仁、红糖、蜂蜜、高良姜粉、木瓜、枇杷花、益生菌冻干粉（动物双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌）、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物、果蔬酵素粉、松露、牡蛎肽、咖啡、海参肽、骨胶原蛋白肽、椰浆粉、菊粉、蓝莓粉、雪梨粉、鱼胶原蛋白肽、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳清粉、脱脂乳粉、豆奶粉、乳粉、结晶果糖、全脂乳粉、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉中一种或几种为原料，添加或不添加左旋肉碱（L-肉碱）、食用盐、麦芽糊精、二氧化硅、食用葡萄糖、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精中的几种）、磷酸氢二钾、乳糖、白砂糖、木糖醇、维生素 A、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、红曲米的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、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：枇杷花植物固体饮料、雪梨金银花固体饮料、葛根枳椇子固体饮料、红糖姜茶固体饮料、木瓜葛根固体饮料、益生菌冻干粉固体饮料、白芸豆酵素固体饮料、白芸豆咖啡固体饮料、松露牡蛎肽咖啡固体饮料、阿胶原蛋白肽固体饮料、小分子胶原蛋白肽固体饮料、海参胶原蛋白肽固体饮料、骨胶原蛋白肽固体饮料、黄精菊芋植物固体饮料、鹿鞭牡蛎肽固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 紫苏籽、罗汉果、金银花、甘草、胖大海、陈皮、砂仁、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.4 老丝瓜应干净、清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 益生菌冻干粉（动物双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 果蔬酵素粉应符合 Q/HY 0004S，见附录 A 的规定。
- 2.1.9 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.10 松露应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.12 牡蛎肽、海参肽、骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 椰浆粉、蓝莓粉、雪梨粉、高良姜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

- 2.1.15 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 脱脂乳粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.19 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精中的几种）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.30 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.36 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.39 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.40 梅花鹿鹿鞭（人工养殖）应符合 NY 317 和卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函（2012）8 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或

色泽	具有该产品应有的色泽	同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物	

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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
维生素 A/(μg/kg) (仅适用于添加维生素 A 产品)	4000~17000	GB 5009.82
维生素 B ₁ /(mg/kg) (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₆ /(mg/kg) (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ /(μg/kg) (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)	10~66	GB 5413.14
牛磺酸/(mg/kg) (仅适用于添加牛磺酸的产品)	1100~1400	GB 5009.169
总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg) (仅适用于添加磷酸盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.256
蛋白质含量/(g/100g) (仅适用于阿胶胶原蛋白肽固体饮料、小分子胶原蛋白肽固体饮料、海参胶原蛋白肽固体饮料、骨胶原蛋白肽固体饮料)	≥ 0.7	GB 5009.5
咖啡因含量/(mg/kg) (仅适用于白芸豆咖啡固体饮料、松露牡蛎肽咖啡固体饮料)	≥ 200 ^a	GB 5009.139
左旋肉碱/(mg/kg) (仅适用于添加左旋肉碱的产品)	6000~30000	GB 29989
甲基汞((以 Hg 计)/(mg/kg) (仅适用于添加牡蛎肽、海参肽、鱼胶原蛋白肽的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50mg/kg。

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) (不适用于添加益生菌冻干粉的产品)	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
霉菌/ (CFU/g) \leq	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	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
乳酸菌 ^b / (CFU/g) \geq	1×10^6				GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于益生菌冻干粉固体饮料。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定, 新食品原料的使用应符合国家公告的规定; 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、水分、菌落总数 (益生菌冻干粉固体饮料除外)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS 67.160
X 55

Q/HY

海南省食品安全企业标准

Q/HY 0004S—2019

诺丽果酵素粉

01735-2019
2019 5 27
2022 5 26

2019-05-01 发布

2019-05-10 实施

海南华用生物工程有限公司

发布

Q/HY 0004S—2019

前 言

本标准由海南华用生物工程有限公司提出。
本标准由海南华用生物工程有限公司起草。
本标准主要起草人：伍世桃、王伟、李玉兰。
本标准首次发布。



诺丽果酵素粉

1 范围

本标准规定了诺丽果酵素粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、酵素运输、贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，经清洗、酵解、榨汁分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、杀菌、分装、包装等生产工艺制成的诺丽果酵素粉的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

Q/HY 0004S—2019

3.1 原辅料要求

3.1.1 诺丽果：诺丽果（*Morinda citrifolia* L、英文名称 NONI、中文译名诺丽、诺尼）的果实应新鲜、无破损、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈粉状	
气味与滋味	具有诺丽果特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 10.0	GB 4789.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有：感官、水分、净含量和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、储存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

Q/HY 0004S—2019

产品包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB/T 28118的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以紫苏籽、罗汉果、老丝瓜、金银花、甘草、胖大海、葛根粉、枳椇子、陈皮、砂仁、红糖、蜂蜜、高良姜粉、木瓜、枇杷花、益生菌冻干粉（动物双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌）、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物、果蔬酵素粉、松露、牡蛎肽、咖啡、海参肽、骨胶原蛋白肽、椰浆粉、菊粉、蓝莓粉、雪梨粉、鱼胶原蛋白肽、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、乳清粉、脱脂乳粉、豆奶粉、乳粉、结晶果糖、全脂乳粉、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉中一种或几种为原料，添加或不添加左旋肉碱（L-肉碱）、食用盐、麦芽糊精、二氧化硅、食用葡萄糖、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精中的几种）、磷酸氢二钾、乳糖、白砂糖、木糖醇、维生素 A、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、红曲米的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南一品延寿医药科技有限公司