



413436S-2022



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0019S-2022

固体饮料

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂粉（炒）、麦芽粉（炒）、陈皮粉、甘草粉、茯苓粉为原料，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂粉、麦芽粉、陈皮粉、甘草粉、茯苓粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中陈皮粉、甘草粉、茯苓粉为水提取物。

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
展青霉素/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185

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
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 食品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

真菌毒素应符合 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、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

本标准适用于以山楂粉（炒）、麦芽粉（炒）、陈皮粉、甘草粉、茯苓粉为原料，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。

河南大美生物科技股份有限公司

H N

Q B