



413461S-2022



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0014S-2022

固体饮料

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南自然之道生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以连翘叶、金银花、藿香、薄荷、甘草、鲜芦根、桔梗、百合、橘皮（陈皮）、干姜、炒苦杏仁、鱼腥草、砂仁、葛根、枳椇子、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、白芷中的几种为原料，经挑选、清洗、水提取、浓缩，添加或不添加麦芽糊精干燥、粉碎，添加或不添加 L-阿拉伯糖、甜菊糖苷中的一种或两种，再混合、制粒或不制粒、分装而成的固体饮料。

根据原辅料不同可分为：金银花藿香固体饮料、葛根枳椇子固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 金银花、藿香、薄荷、甘草、鲜芦根、桔梗、百合、橘皮（陈皮）、干姜、鱼腥草、砂仁、葛根、枳椇子、山楂、白芷应符合《中华人民共和国药典》 2020 版一部的规定。
- 2.1.3 连翘叶应符合 DBS14/ 001 的规定。
- 2.1.4 炒苦杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 菊花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.6 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。
- 2.1.7 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和原卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882. 6 和 GB 15203 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	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
氰化物 (以HCN计) / (mg/kg) (仅适用于添加炒杏仁的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素/ (μg/kg) (仅适用于添加山楂的产品)	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) / (g/kg) (仅适用于添加甜菊糖苷的产品, 可根据稀释倍数增加使用量)	≤	0.2	SN/T 3854

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 ⁴	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

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

固体饮料是以连翘叶、金银花、藿香、薄荷、甘草、鲜芦根、桔梗、百合、橘皮（陈皮）、干姜、炒苦杏仁、鱼腥草、砂仁、葛根、枳椇子、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、白芷中的几种为原料，经挑选、清洗、水提取、浓缩，添加或不添加麦芽糊精干燥、粉碎，添加或不添加 L-阿拉伯糖、甜菊糖苷中的一种或两种，再混合、制粒或不制粒、分装而成的固体饮料。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》要求，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。

河南自然之道生物工程有限公司