



411204S-2022



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0007S-2022

固体饮料

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

郑州轩仲堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州轩仲堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建。

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。

本标准适用于以砂仁、酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、小麦低聚肽粉、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、龙眼肉、余甘子、红薯叶、薏苡仁、花椒、葡萄糖、麦芽糊精中的多种为主要原料，加入维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 E（d1- α -生育酚）、牛磺酸、烟酸（尼克酸）、DL-苹果酸、焦糖色（亚硫酸铵法）其中的多种，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的固体饮料。

根据原料不同可分为：酸枣仁人参枸杞固体饮料、酸枣仁砂仁固体饮料、酸枣仁人参固体饮料、砂仁枸杞固体饮料、人参枸杞固体饮料、人参小麦低聚肽固体饮料、小麦低聚肽固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 砂仁、酸枣仁、薏苡仁、肉豆蔻、龙眼肉、余甘子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 烟酸（尼克酸）应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植五年以下）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 红薯叶应符合清洁卫生、无腐烂变质和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定的规定。

2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.16 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。

2.1.17 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。

2.1.18 维生素 E（d1- α -生育酚）应符合 GB 29942 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	颗粒状或粉末状	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	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
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
维生素 C (L-抗坏血酸), mg/kg	1000-2250	GB 5009.86
烟酸 (尼克酸), mg/kg	110-330	GB 5009.89
维生素 B ₁ (盐酸硫胺素), mg/kg	9-22	GB 5009.84
维生素 B ₂ (核黄素), mg/kg	9-22	GB 5009.85
维生素 E (dl- α -生育酚), mg/kg	76-180	GB 5009.82
牛磺酸, g/kg	1.1-1.4	GB 5009.169
^a 低聚肽 (以干基计), g/100g	≥ 20.0	QB/T 5298

注：a仅适用于添加小麦低聚肽粉的产品检测。

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 平板计数法

*霉菌, CFU/g	≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;						
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						

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; 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; 食品营养强化剂使用应符合GB 14880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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以砂仁、酸枣仁、人参（人工种植五年以下）、小麦低聚肽粉、枸杞、冬瓜、肉豆蔻、龙眼肉、余甘子、红薯叶、薏苡仁、花椒、葡萄糖、麦芽糊精中的多种为主要原料，加入维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 E（d1- α -生育酚）、牛磺酸、烟酸（尼克酸）、DL-苹果酸、焦糖色（亚硫酸铵法）其中的多种，经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州轩仲堂生物科技有限公司

Q B