



412007S-2022



郑州元佑堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZYYT 0001S-2022

# 固体饮料

2022-07-22 发布

2022-07-22 实施

郑州元佑堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州元佑堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州元佑堂生物科技有限公司。

本标准的主要起草人：宋蒙蒙。

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。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）、乌药叶、丹凤牡丹花、沙棘叶、牛蒡根、苦丁茶（冬青科）、杜仲雄花、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、（鲜）芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或者几种为主要原料，添加麦芽糊精、三氯蔗糖，经预处理、提取、过滤、浓缩、调配、干燥、粉碎、过筛、灭菌、包装等加工工艺制成的固体饮料。

按照原料的不同，分为人参固体饮料、玫瑰花固体饮料、仙草固体饮料、乌药叶固体饮料、牡丹花固体饮料、沙棘叶固体饮料、牛蒡根固体饮料、苦丁茶固体饮料、杜仲雄花固体饮料、丁香固体饮料、八角固体饮料、茴香固体饮料、刀豆固体饮料、小茴香固体饮料、小蓟固体饮料、山药固体饮料、山楂固体饮料、马齿苋固体饮料、乌梢蛇固体饮料、乌梅固体饮料、木瓜固体饮料、火麻仁固体饮料、代代花固体饮料、玉竹固体饮料、甘草固体饮料、白芷固体饮料、白果固体饮料、白扁豆固体饮料、白扁豆花固体饮料、龙眼肉（桂圆）固体饮料、决明子固体饮料、百合固体饮料、肉豆蔻固体饮料、肉桂固体饮料、余甘子固体饮料、佛手固体饮料、杏仁固体饮料、沙棘固体饮料、牡蛎固体饮料、芡实固体饮料、花椒固体饮料、红小豆固体饮料、阿胶固体饮料、鸡内金固体饮料、麦芽固体饮料、昆布固体饮料、大枣固体饮料、罗汉果固体饮料、郁李仁固体饮料、金银花固体饮料、青果固体饮料、鱼腥草固体饮料、干姜固体饮料、枳椇子固体饮料、枸杞固体饮料、栀子固体饮料、砂仁固体饮料、胖大海固体饮料、茯苓固体饮料、香橼固体饮料、香薷固体饮料、桃仁固体饮料、桑叶固体饮料、桑葚固体饮料、桔红固体饮料、桔梗固体饮料、益智仁固体饮料、荷叶固体饮料、莱菔子固体饮料、莲子固体饮料、高良姜固体饮料、淡竹叶固体饮料、淡豆豉固体饮料、菊花固体饮料、菊苣固体饮料、黄芥子固体饮料、黄精固体饮料、紫苏固体饮料、紫苏籽固体饮料、葛根固体饮料、黑芝麻固体饮料、黑胡椒固体饮料、槐固体饮料、槐花固体饮料、蒲公英固体饮料、榧子固体饮料、酸枣仁固体饮料、鲜白茅根固体饮料、鲜芦根固

体饮料、蝮蛇固体饮料、橘皮固体饮料、薄荷固体饮料、薏苡仁固体饮料、薤白固体饮料、覆盆子固体饮料、藿香固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 人参（人工种植五年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）》要求；其质量应符合《中华人民共和国药典》2020版的有关规定。

2.1.2 丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定。

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

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰花、凉粉草（仙草）应符合《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（2010年第3号）》的规定。

2.1.7 乌药叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（卫生部公告2012年第19号）》的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）》的规定。

2.1.9 沙棘叶应符合《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告（2013年第3号）》的规定。

2.1.10 牛蒡根应符合《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函〔2013〕83号）》的规定。

2.1.11 苦丁茶（冬青科）应符合《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复（卫计委函〔2013〕86号）》的规定。

2.1.12 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）》的规定。

2.1.13 金银花应符合《中华人民共和国药典》2010版的有关规定。

2.1.14 枳椇子应符合 GB 19300 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取本品 40g, 将内容物倒入白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水冲泡, 品尝其滋味, 观察其溶性
组织形态	具有产品应有的形态	
滋味及气味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	
溶性	应全部溶化, 允许有轻微浑浊, 但不得有焦屑等异物	

## 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
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.90	GB 5009.12
<sup>a</sup> 氰化物(以HCN计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>c</sup> 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>a</sup> 仅适用于以杏仁为原料的饮料, 按产品标签标示的冲调比例稀释后检验。 <sup>b</sup> 仅适用于以山楂为原料的饮料。 <sup>c</sup> 仅适用于以牡蛎为原料的饮料。 注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

### 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、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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本产品适用于以人参（人工种植五年以下）、重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）、乌药叶、丹凤牡丹花、沙棘叶、牛蒡根、苦丁茶（冬青科）、杜仲雄花、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、（鲜）芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或者几种为主要原料，添加麦芽糊精、三氯蔗糖，经预处理、提取、过滤、浓缩、调配、干燥、粉碎、过筛、灭菌、包装等加工工艺制成的固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州元佑堂生物科技有限公司