



412535S-2022



禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0004S-2022

固体饮料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前言

本标准由禾存良(河南)科技实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：江常杰。

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。

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳清蛋白、酪蛋白、大豆卵磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅、葡萄糖、奶味香精）、白砂糖、结晶果糖、葡萄糖、麦芽糊精、预糊化淀粉（玉米预糊化淀粉、木薯预糊化淀粉、马铃薯预糊化淀粉、藕预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉、豆浆粉、大豆膳食纤维粉、魔芋粉、葛根粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、果蔬粉（雪梨粉、菠萝粉、西瓜粉、苹果粉、芒果粉、番石榴粉、木瓜粉、草莓粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桑葚粉、蓝莓粉、樱桃粉、凤梨粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、桔梗粉、香菜粉、苋菜粉、芥菜粉、荆芥粉、生菜粉、甘蓝粉、黄秋葵粉、南瓜粉、芦笋粉、番茄粉中的一种或几种）、藕粉、人参（人工种植五年以下）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳粉、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、明胶、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳清粉、乳清蛋白粉、乳酸菌[氏乳酸杆菌亚种(保加利亚乳酸杆菌)、长双歧杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌中的一种或几种]、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精（牛奶味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食用色素（栀子黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红中的一种或几种）、营养强化剂[维生素 C（L-抗坏血酸钠）、维生素 E（混合生育酚浓缩物）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素-5'-磷酸钠）、维生素 B₆（烟酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（羟钴胺）、维生素 D₃（胆钙化醇）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、D-泛酸钙中的一种或几种]，经混合、制粒或不制粒、包装而成的固体饮料。

根据原料来源不同分为植物蛋白固体饮料、果蔬固体饮料、营养强化固体饮料、复合固体饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.11 大豆纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉应符合卫生部 2014 年 第 10 号公告中的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.21 乳酸菌粉应符合卫办监督发(2010)65 号的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28 D-泛酸应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.35 维生素 B₁₂应符合 GB 1903.44 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 维生素 D₃应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.38 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.40 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.41 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.42 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.48 硝酸硫胺素 GB 1903.20 应符合的规定。
- 2.1.49 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.50 德氏乳酸杆菌亚种（保加利亚乳酸杆菌）、长双歧杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.51 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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	具有该品种特有的颜色	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下，目测其色泽及杂质、嗅其气味。温水冲调后品尝其滋味。
组织形态	疏松颗粒状，大小均匀；冲溶后呈均匀的混浊液	
滋味、气味	微苦，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
栀子黄 ^d , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
亮蓝 ^d , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
苋菜红 ^d , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^d , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
蛋白质含量, g/100g ^a	≥ 0.5	GB 5009.5
维生素 C ^c , mg/kg	1000-2250	GB 5009.86
维生素 B ₁ ^c , mg/kg	9-22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c , mg/kg	9-22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^c , mg/kg	7-22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c , μg/kg	10-66	GB 5009.285
叶酸 ^c , μg/kg	600-6000	GB 5009.211

烟酸 ^c , mg/kg	110-330	GB 5009.89
D-泛酸 ^c , mg/kg	22-80	GB 5009.210
维生素 D ₃ ^c , μg/kg	10-20	GB 5413.14
维生素 E ^c , mg/kg	76-180	GB 5009.82
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于植物蛋白固体饮料检测。

b 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品饮料。

c 仅适用于添加相应营养强化剂的产品检验。

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤			50		GB 4789.15
乳酸菌数 ^c , CFU/g ≥			10 ⁶		GB 4789.35

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

^b不适用于添加了乳酸菌的产品。

^c仅适合添加乳酸菌的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加了乳酸菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳清蛋白、酪蛋白、大豆卵磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅、葡萄糖、奶味香精）、白砂糖、结晶果糖、葡萄糖、麦芽糊精、预糊化淀粉（玉米预糊化淀粉、木薯预糊化淀粉、马铃薯预糊化淀粉、藕预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉、豆浆粉、大豆膳食纤维粉、魔芋粉、葛根粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、果蔬粉（雪梨粉、菠萝粉、西瓜粉、苹果粉、芒果粉、番石榴粉、木瓜粉、草莓粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桑葚粉、蓝莓粉、樱桃粉、凤梨粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、桔梗粉、香菜粉、苋菜粉、芥菜粉、荆芥粉、生菜粉、甘蓝粉、黄秋葵粉、南瓜粉、芦笋粉、番茄粉中的一种或几种）、藕粉、人参（人工种植五年以下）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳粉、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、明胶、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、乳清粉、乳清蛋白粉、乳酸菌[氏乳酸杆菌亚种(保加利亚乳酸杆菌)、长双歧杆菌、嗜热链球菌、短双歧杆菌中的一种或几种]、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精（牛奶味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食用色素（栀子黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红中的一种或几种）、营养强化剂[维生素 C（L-抗坏血酸钠）、维生素 E（混合生育酚浓缩物）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素-5'-磷酸钠）、维生素 B₆（烟酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（羟钴胺）、维生素 D₃（胆钙化醇）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、D-泛酸钙中的一种或几种]，经混合、制粒或不制粒、包装而成的固体饮料。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，制定本企业标准，作为组织生产、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 中的规定。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司