



411218S-2023



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0024S-2023

固体饮料

2023-05-11 发布

2023-05-11 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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速溶黑豆粉、红豆粉、红糖、速溶大豆粉、红枣粉、红枸杞粉、红皮花生粉、黑芝麻粉、木糖醇、黑米粉（熟制）、黑枸杞粉、黑桑葚粉中的几种为原料，经配料、粉碎、混合、包装加工而成的固体饮料。

产品按原料不同分为不同的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速溶大豆粉、速溶黑豆粉应符合GB/T 18738的规定。

2.1.2 红豆粉、黑米粉应符合LS/T 3302的规定。

2.1.3 黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。

2.1.4 红枣粉、红枸杞粉、红皮花生粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.5 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234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	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
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183

a仅适用于添加速溶黑豆粉、红豆粉、速溶大豆粉的产品。

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 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；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

本标准适用于以速溶黑豆粉、红豆粉、红糖、速溶大豆粉、红枣粉、红枸杞粉、红皮花生粉、黑芝麻粉、木糖醇、黑米粉（熟制）、黑枸杞粉、黑桑葚粉中的几种为原料，经配料、粉碎、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