



412755S-2024



新乡乐达佑湖食品有限公司企业标准

Q/XLYS 0001S-2024

固体饮料

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

新乡乐达佑湖食品有限公司 发布

前言

本标准由新乡乐达佑湖食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡乐达佑湖食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、玛依拉。

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。

本标准适用于以白砂糖为主要原料,经化糖、浓缩,加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、藏红花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、灵芝、罗汉果、栀子、姜、蒜中的一种或多种(水熬煮或水浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、阿胶中的一种或多种、添加或不添加食品添加剂(日落黄、柠檬黄、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红)中的一种或多种,结晶箱吊棉线、导入调味糖液、结晶、与调味糖液分离、晾干、破碎、包装制成的固体饮料。

以多晶体白冰糖、黄冰糖中的一种为主要原料,经破碎、筛分(去除部分棉线)、置于结晶罐中作晶种,导入多晶体冰糖时分离的调味糖液,加入晶种、再加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、藏红花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、灵芝、罗汉果、栀子、姜、蒜中的一种或多种(水熬煮或水浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、阿胶中的一种或多种、添加或不添加食品添加剂(日落黄、柠檬黄、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红)中的一种或多种,结晶、与调味糖液分离、喷水甩干、包装制成的固体饮料。

根据工艺和原辅料不同可分为:花类风味固体饮料、果实风味固体饮料、草本风味固体饮料、植物风味固体饮料、复合风味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、罗汉果、姜、蒜]应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

- 2.1.5 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发〔2002〕51 号) 的规定。
- 2.1.7 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.8 金银花、百合、槐花、甘草、薄荷、淡竹叶、蒲公英、竹笋、葛根、玉竹、罗汉果、胖大海、乌梅、栀子、山楂、灵芝、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.9 洛神花(玫瑰茄)应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.10 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.11 人参(人工种植 5 年以下)应符合 GB//T 19506 的规定。
- 2.1.12 藏红花应符合 GB/T 22324.1 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.15 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.18 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.26 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 1886.181 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	具有相应品种应有的色泽，有光泽	取适量样品，置于 洁净的烧杯中，在自然
气、滋味	具有和添加辅料相适应的气味和滋味，味甜、无异味、无异嗅	

性 状	具有产品应有的性状，呈半透明体，糖体内可见棉线及少量果肉、提取物等添加物	光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，无浑浊杂质
杂 质 ^a	无肉眼可见外来杂质，无明显黑点	
a 棉线为工艺需要使用的物质，不属于杂质。		

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
蔗糖分，%	≥ 97.5	QB/T 5010
还原糖分，%	≤ 0.85	QB/T 5010
干燥失重，%	≤ 1.40	SB/T 10347
电导灰分，%	≤ 0.06	QB/T 5010
不溶于水杂质，mg/kg	≤ 40	QB/T 5010
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.35
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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 生物指标

螨：不得检出。按GB 13104附录A规定的方法检验。

2.5 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
霉菌，CFU/g ≤	50				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 4789. 25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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2. 6 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. 7 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 12695 和 GB 14881 的规定。

2. 8 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；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、蔗糖分、干燥失重的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖为主要原料,经化糖、浓缩,加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、藏红花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、灵芝、罗汉果、栀子、姜、蒜中的一种或多种(水熬煮或水浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、阿胶中的一种或多种、添加或不添加食品添加剂(日落黄、柠檬黄、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红)中的一种或多种,结晶箱吊棉线、导入调味糖液、结晶、与调味糖液分离、晾干、破碎、包装制成的固体饮料。

以多晶体白冰糖、黄冰糖中的一种为主要原料,经破碎、筛分(去除部分棉线)、置于结晶罐中作晶种,导入多晶体冰糖时分离的调味糖液,加入晶种、再加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、藏红花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、灵芝、罗汉果、栀子、姜、蒜中的一种或多种(水熬煮或水浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、阿胶中的一种或多种、添加或不添加食品添加剂(日落黄、柠檬黄、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红)中的一种或多种,结晶、与调味糖液分离、喷水甩干、包装制成的固体饮料。

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》、GB/T 35883《冰糖》等相关标准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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡乐达佑湖食品有限公司