



410132S-2024



周口市跳动百科生物销售有限公司企业标准

Q/TDBK 0001S-2024

# 固体饮料

2024-01-09 发布

2024-01-09 实施

周口市跳动百科生物销售有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市跳动百科生物销售有限公司提出。

本标准起草单位：周口市跳动百科生物销售有限公司。

本标准主要起草人：李宇婷。

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。

本标准适用于以下分类。

桔梗甘草固体饮料：以桔梗、甘草为主要原料，添加山楂、杏仁、陈皮，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的桔梗甘草固体饮料。

葛根甘草固体饮料：以葛根、甘草为主要原料，添加山楂、生姜、大枣，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的葛根甘草固体饮料。

白芷桔梗固体饮料：以白芷、桔梗为主要原料，添加山楂、陈皮、黄芪、甘草，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的白芷桔梗固体饮料。

蒲公英鱼腥草固体饮料：以蒲公英、鱼腥草为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的蒲公英鱼腥草固体饮料。

覆盆子甘草固体饮料：以覆盆子、甘草为主要原料，添加山楂、枸杞子，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的覆盆子甘草固体饮料。

山楂阿胶固体饮料：以山楂、阿胶为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂阿胶固体饮料。

山楂鱼腥草固体饮料：以山楂、鱼腥草为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂鱼腥草固体饮料。

栀子陈皮固体饮料：以栀子、陈皮为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的栀子陈皮固体饮料。

杜仲叶黄芪固体饮料：以杜仲叶、黄芪为主要原料，添加山楂、陈皮、甘草、山药、砂仁，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的杜仲叶黄芪固体饮料。

山楂茯苓固体饮料：以山楂、茯苓为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂茯苓固体饮料。

山茱萸乌梅固体饮料：以山茱萸、乌梅为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山茱萸乌梅固体饮料。

砂仁甘草固体饮料：以砂仁、甘草为主要原料，添加山楂、陈皮、生姜，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的砂仁甘草固体饮料。

桃仁玫瑰花固体饮料：以桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的桃仁玫瑰花固体饮料。

山楂陈皮固体饮料：以山楂、陈皮为主要原料，添加海藻、昆布，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂陈皮固体饮料。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄芪、杜仲叶、山茱萸应符合《卫生部关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）》的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《卫生部关于批准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。

2.1.3 茯苓应符合GB 7096的规定。

2.1.4 杏仁、桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.5 海藻应符合GB 19643的规定。

2.1.6 桔梗、甘草、山楂、陈皮、葛根、生姜、大枣、白芷、蒲公英、鱼腥草、覆盆子、枸杞子、阿胶、栀子、山药、砂仁、乌梅、昆布应符合《中华人民共和国药典》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	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	褐色	
气味、滋味	具有产品应有的滋味及气味，无异嗅，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
铅* (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 (以HCN计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.36

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>4</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
a 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 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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；食物质和新食品原料应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以下分类。

桔梗甘草固体饮料：以桔梗、甘草为主要原料，添加山楂、杏仁、陈皮，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的桔梗甘草固体饮料。

葛根甘草固体饮料：以葛根、甘草为主要原料，添加山楂、生姜、大枣，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的葛根甘草固体饮料。

白芷桔梗固体饮料：以白芷、桔梗为主要原料，添加山楂、陈皮、黄芪、甘草，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的白芷桔梗固体饮料。

蒲公英鱼腥草固体饮料：以蒲公英、鱼腥草为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的蒲公英鱼腥草固体饮料。

覆盆子甘草固体饮料：以覆盆子、甘草为主要原料，添加山楂、枸杞子，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的覆盆子甘草固体饮料。

山楂阿胶固体饮料：以山楂、阿胶为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂阿胶固体饮料。

山楂鱼腥草固体饮料：以山楂、鱼腥草为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂鱼腥草固体饮料。

栀子陈皮固体饮料：以栀子、陈皮为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的栀子陈皮固体饮料。

杜仲叶黄芪固体饮料：以杜仲叶、黄芪为主要原料，添加山楂、陈皮、甘草、山药、砂仁，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的杜仲叶黄芪固体饮料。

山楂茯苓固体饮料：以山楂、茯苓为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂茯苓固体饮料。

山茱萸乌梅固体饮料：以山茱萸、乌梅为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山茱萸乌梅固体饮料。

砂仁甘草固体饮料：以砂仁、甘草为主要原料，添加山楂、陈皮、生姜，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的砂仁甘草固体饮料。

桃仁玫瑰花固体饮料：以桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为主要原料，添加山楂，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的桃仁玫瑰花固体饮料。

山楂陈皮固体饮料：以山楂、陈皮为主要原料，添加海藻、昆布，经挑拣、清洗、干燥、粉碎、水煮提取、干燥、制粒、灭菌、灌装、包装而成的山楂陈皮固体饮料。

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》相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。