



410145S-2025



河南玖益健康产业有限公司企业标准

Q / H J Y 0 0 0 8 S - 2 0 2 5

# 甘草浮麦大枣固体饮料

2025-01-13 发布  
2025-01-13 实施

河南玖益健康产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玖益健康产业有限公司提出。

本标准由四川省中医药转化医学中心、新乡医学院三全学院、河南玖益健康产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：吴诗惠、宋小锋、开拓、施君君、王剑波、王鹏飞。

H N

Q B

# 甘草浮麦大枣固体饮料

## 1 范围

本标准规定了甘草浮麦大枣固体饮料的术语和定义、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以浮小麦提取物、甘草提取物、大枣提取物为主要原料，辅以或不辅以赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、冰糖、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红砂糖、木糖醇、食品用香精、甜菊糖苷、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、制粒或不制粒、包装等工艺加工而成的甘草浮麦大枣固体饮料。

## 2 术语和定义

浮小麦是指正常小麦中颖果较为干瘪轻浮的小麦，小麦经水浸泡清洗时，部分干瘪轻浮小麦因为密度较低会漂浮在水面上，这些漂浮在水面上的颖果较为干瘪轻浮的小麦即称为浮小麦。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 浮小麦提取物、甘草提取物、大枣提取物应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 3.1.7 白砂糖、红砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

3.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

3.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	固态粉状至颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。		

### 3.4 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 <sup>c</sup> , 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 中平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以浮小麦提取物、甘草提取物、大枣提取物为主要原料，辅以或不辅以赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、冰糖、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红砂糖、木糖醇、食品用香精、甜菊糖苷、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、制粒或不制粒、包装等工艺加工而成的甘草浮麦大枣固体饮料。

本产品使用时加水稀释 5-10 倍冲调后饮用。

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，参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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 的规定。

河南玖益健康产业有限公司