



410473S-2025

河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0013S-2025

固体饮料

2025-02-11 发布

2025-02-11 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张猛。

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。

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，添加姜粉、红枣粉、阿胶粉、桂圆粉、枸杞粉、山楂粉、莲子粉、胡椒粉、人参粉(人工种植 5 年以下)、薄粉荷、桂花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花粉中的一种或几种，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成的固体饮料。

按原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 姜粉、红枣粉、阿胶粉、桂圆粉、枸杞粉、山楂粉、莲子粉、胡椒粉、人参粉(人工种植 5 年以下)、薄粉荷、桂花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、金银花粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 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	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

注：*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 ^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	10 ²	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执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；新食品原料和食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，添加姜粉、红枣粉、阿胶粉、桂圆粉、枸杞粉、山楂粉、莲子粉、胡椒粉、人参粉(人工种植 5 年以下)、薄粉荷、桂花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花粉中的一种或几种，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，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。

河南川味红食品股份有限公司

Q B