411317S-2025

襄城县智艺农业开发有限公司企业标准

Q/XZN 0001S-2025

固体饮料

2025-04-29 发布　　2025-04-29 实施

襄城县智艺农业开发有限公司 发布

前　言

本标准由襄城县智艺农业开发有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司、襄城县智艺农业开发有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、王成。

本标准自实施日起替代 Q/XZN 0001S-2025（备案号：410102S-2025）。

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。

本标准适用于以全脂奶粉、植脂末（麦芽糊精、起酥油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、白砂糖、草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）、乳清粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、麦片、燕麦片、可可粉、咖啡粉、果蔬粉（香蕉原粉、椰子粉、红枣粉、酸梅果粉、芒果果粉、甜橙果粉、苹果果粉、柠檬果粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、香芋粉、南瓜粉、百香果粉、菠萝粉、桑葚粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、柑橘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、黄皮果粉、荔枝粉、番石榴粉、桂圆粉、西梅粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、余甘子果粉、生姜粉、山药粉、胡萝卜粉、大麦叶粉、樱桃粉、山楂粉、苹果粉、水蜜桃粉、高丽菜粉、菠菜粉、甜菜粉中的一种或几种）、粮食粉（玉米粉、大豆粉、小米粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、大米粉、燕麦粉、高粱粉、薏米粉、荞麦粉、芋头粉、黑麦粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、花生粉、杏仁粉、人参(人工种植五年内）粉、枳椇子粉、葛根粉、黄芪粉、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、白芸豆提取物、水苏糖、牛乳基料粉（生牛乳、葡萄糖浆、植物油、全脂乳粉）、椰浆粉（椰浆、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯）、固体饮料（见附录）中的一种或几种为原料，加入或不加入刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（仅适用于咖啡固体饮料、植物固体饮料、茶固体饮料、蛋白固体饮料、风味固体饮料）、三氯蔗糖、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素[苋菜红、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、亮蓝、柠檬黄、日落黄中的一种或几种]、左旋肉碱、抗坏血酸（抗氧化剂）、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌】、食用香精（红茶味香精、草莓味香精、香芋味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、香橙味香精、荔枝味香精、椰香味香精、玫瑰味香精、香蕉味香精、葡萄味香精、凤梨味香精、香草味香精、苹果味香精、青苹果味香精、哈密瓜味香精、水蜜桃味香精、巧克力味香精、麦香味香精、芒果味香精、奶油味香精、抹茶味香精、燕麦味香精、红枣味香精、咖啡味香精、酸梅味香精中的一种或几种）的中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

根据原辅料不同可分为：咖啡固体饮料、可可粉固体饮料、植物固体饮料、谷物固体饮料、茶固体饮料【绿茶粉（固体饮料）、乌龙茶粉（固体饮料）、其他茶粉（固体饮料）、调味茶固体饮料】、

蛋白固体饮料（植物蛋白固体饮料、含乳蛋白固体饮料、复合蛋白固体饮料）、风味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.7 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.8 麦片、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.12 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 黑芝麻粉、核桃粉、花生粉、杏仁粉应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.14 人参(人工种植五年内）粉、枳椇子粉、黄芪粉、牛乳基料粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 固体饮料应符合 Q/JXCH 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE1.26 的规定。

2.1.22 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。

2.1.23 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.25 菊粉应符合GB/T 41377的规定。

2.1.26 益生菌应符合QB/T 4575 和国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年 第4号）的规定。

2.1.27 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.34 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.36 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.41 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。

2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.45 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.46 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。

2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品特有的气、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

蛋白质含量（质量分数），%	≥	1[b]	GB 5009.5
		0.5[c]	
		0.7[d]	
茶多酚含量，mg/kg	≥	500[e]	GB/T 8313
		400[f]	
		300[g]	
		200[h]	
咖啡因含量，mg/kg	≥	200[i]	GB 5009.139
铅*（以 Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
锡(以 Sn 计），mg/kg	≤	150[j]	GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
阿斯巴甜[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
日落黄[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.35
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或SN/T 1743
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
左旋肉碱，mg/kg （仅适用于添加该食品营养强化剂的产品）		6000-30000	GB 29989 或 GB 5009.300
展青霉素，μg/kg （仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20	GB 5009.185

*铅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，按标签所示食用方法稀释后检测（日落黄、亮蓝除外），其中阿斯巴甜仅适用于咖啡固体饮料、植物固体饮料、茶固体饮料、蛋白固体饮料、风味固体饮料。

b 仅适用于含乳蛋白固体饮料。

c 仅适用于植物蛋白固体饮料。

d 仅适用于复合蛋白固体饮料。

e 仅适用于绿茶粉（固体饮料）。

f 仅适用于乌龙茶粉（固体饮料）。

g 仅适用于其他茶粉（固体饮料）。

h 仅适用于调味茶固体饮料。

i 仅适用于咖啡固体饮料。 j 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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 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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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，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，食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

附录 A

备案号：360242S-2024
备案日期：2024年4月10日
有效期至：2029年4月9日

Q/JXCH

江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JXCH 0001S-2024

含乳系列固体饮料

2024-02-24 发布　　2024-03-03 实施

江西长汇食品有限公司　发 布

（注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本）

江西省食品安全企业标准备案

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　产品分类、命名规则 3
4　要求 4
5　食品添加剂和（或）食品营养强化剂 9
6　生产加工过程的卫生要求 9
7　检验规则 9
8　标志、标签、包装、运输、贮存 10
9　保质期 10

江西省食品安全企业标准备案

前　言

本标准编制所依据的起草规则为**GB/T1.1**《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准主要依据 GB/T 29602《固体饮料》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定而来。

本标准的产品理化指标中铅限量（以**Pb**计）≤0.9 mg/kg，严于**GB 2762** 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“固体饮料”项下铅限量（以**Pb**计）≤1.0mg/kg。

本标准提出并起草单位：江西长汇食品有限公司。

本标准主要起草人：范体荣。

本标准批准人：胡向阳。

江西省食品安全企业标准备案

Q/JXCH 0001S—2024

含乳系列固体饮料

1 范围

本标准规定了含乳系列固体饮料的产品分类、命名规则、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以第3章表1产品配料表中的配料为原料，经混合、乳化均质、喷雾干燥、冷却（干法工艺不需要乳化均质、干燥、冷却）、包装加工而成的含乳系列固体饮料（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T317 白砂糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠

GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

GB 1886.185 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

GB 1886.214食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.218 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀

GB 1886.219 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红铝色淀

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.223 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀

GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.283 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基香兰素
GB 1886.316 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙
GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 1886.358 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料和制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5420 食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 日落黄
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）
GB 13482 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯（司盘80）

GB 14881 食品安全国家标准，食品生产通用卫生规范
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB19646 食品安全国际标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆（粉）
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第 2 部分：低聚果糖
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
GB 26405 食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB/T 29602 固体饮料
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E（dl-a-生育酚）
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
GB 29951 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油酯
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白
GB/T 35545 低聚木糖
JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 4260 水苏糖
QB/T 4791 植脂末
T/GDL 1 抗性糊精
国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类、命名规则

3.1 产品分类

根据产品的固定配料以及产品的理化指标，产品分为厚乳粉(固体饮料)、植脂轻乳粉(固体饮料)、乳味粉(固体饮料)、含乳饮料基料粉(固体饮料)、含乳食品基料粉(固体饮料)5类，各分类产品理化指标应满足4.3的要求。

表1 产品配料表

产品分类	固定配料	选择性配料（2种或2种以上）
厚乳粉(固体饮料)	乳粉（添加量≥10%）	植物油、食用油脂制品、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、芝士粉、炼乳、葡萄糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、植脂末、乳糖、稀奶油、奶油、无水奶油、食用盐、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、琥珀酸单甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、司盘60、司盘80、吐温60、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸钠、碳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、磷酸三钠、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、微晶纤维素、果胶、刺槐豆胶、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、β-胡萝卜素、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂树橙、叶黄素、姜黄、天然胡萝卜素、亮蓝及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、栀子蓝、栀子黄、焦糖色（亚硫酸铵法）、维生素E(dl-a-生育酚)、香兰素、乙基香兰素、食品用香精
植脂轻乳粉（固体饮料）	乳清粉、乳清蛋白粉	
乳味粉(固体饮料)	乳粉	
含乳饮料基料粉（固体饮料）	酪蛋白酸钠	
含乳食品基料粉（固体饮料）	乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠中的1种或1种以上	

3.2 命名规则

根据产品分类命名。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 植物油

应符合GB 2716的规定

4.1.2 食用油脂制品

应符合GB 15196的规定。

4.1.3 乳粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.4 乳清粉 乳清蛋白粉

应符合GB 11674的规定。

4.1.5 酪蛋白

江西省食品安全企业标准备案

应符合 GB 31638 的规定。

4.1.6 芝士粉

应符合 GB 5420 的规定。

4.1.7 炼乳

应符合 GB 13102 的规定。

4. 1. 8 葡萄糖浆

应符合 GB/T 20882.2 的规定。

4. 1. 9 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.10 白砂糖

应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

4.1.11 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.12 植脂末

应符合 QB/T 4791 的规定。

4.1.13 乳糖

应符合 GB 25595 的规定。

4.1.14 稀奶油、奶油、无水奶油

应符合 GB 19646 的规定。

4.1.15 食用盐

应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

4.1.16 酪蛋白酸钠

应符合 GB 1886.212 的规定。

4.1.17 单，双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.18 蔗糖脂肪酸酯

应符合 GB 1886.27 的规定。

4.1.19 磷脂

应符合 GB 1886.358 的规定。

4.1.20 乳酸脂肪酸甘油酯

应符合 GB 1886.93 的规定。

4.1.21 琥珀酸单甘油酯

应符合 GB 1886.185 的规定。

4.1.22 柠檬酸脂肪酸甘油酯

应符合 GB 29951 的规定。

4.1.23 聚甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.178 的规定。

4.1.24 山梨醇酐单硬脂酸酯

应符合 GB 13481 的规定

4.1.25 山梨醇酐单油酸酯

应符合 GB 13482 的规定。

4.1.26 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）

应符合 GB 25553 的规定。

4.1.27 硬脂酰乳酸钠

应符合 GB 1886.92 的规定。

4.1.28 双乙酰酒石酸单双甘油酯

应符合 GB 25539 的规定。

4.1.29 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定

4.1.30 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.31 柠檬酸钾

应符合 GB 1886.74 的规定。

4.1.32 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.33 碳酸钙

应符合 GB 1886.214 的规定。

4.1.34 六偏磷酸钠

应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.35 磷酸氢二钾

应符合 GB 1886.334 的规定。

4.1.36 三聚磷酸钠

应符合 GB 1886.335 的规定。

4.1.37 磷酸三钠

应符合 GB 1886.338 的规定。

4.1.38 二氧化硅

应符合 GB 25576 的规定。

4.1.39 辛烯基琥珀酸淀粉钠

应符合 GB 28303 的规定。

4.1.40 羟丙基甲基纤维素

应符合 GB 1886.109 的规定。

4.1.41 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232 的规定。

4.1.42 氧化羟丙基淀粉

应符合 GB 29933 的规定。

4.1.43 黄原胶

应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.44 阿拉伯胶

应符合 GB 29949 的规定。

4.1.45 卡拉胶

应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.46 瓜尔胶

应符合 GB 28403 的规定。

4.1.47 微晶纤维素

江西省食品安全企业标准备案

应符合 GB 1886.103 的规定。

4.1.48 果胶

应符合 GB 25533 的规定。

4.1.49 刺槐豆胶

应符合 GB 29945 的规定。

4.1.50 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的规定。

4.1.51 甜菊糖苷

应符合 GB 1886.355 的规定。

4.1.52 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）

应符合 GB 25540 的规定。

4.1.53 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

应符合 GB 25541 的规定。

4.1.54 抗性糊精

应符合 T/GDL 1 的规定。

4.1.55 低聚异麦芽糖

应符合 GB/T 20881 的规定。

4.1.56 低聚麦芽糖

应符合 GB 15203 的规定。

4.1.57 低聚木糖

应符合 GB/T 35545 的规定。

4.1.58 低聚果糖

应符合 GB/T 23528.2 的规定。

4.1.59 水苏糖

应符合 QB/T 4260 的规定。

4.1.60 β-胡萝卜素

应符合 GB 8821 的规定。

4.1.61 柠檬黄

应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.62 柠檬黄铝色淀

应符合 GB 4481.2 的规定。

4.1.63 日落黄

应符合 GB 6227.1 的规定。

4.1.64 日落黄铝色淀

应符合 GB 1886.224 的规定。

4.1.65 胭脂树橙

应符合 GB 1886.316 的规定。

4.1.66 叶黄素

应符合 GB 26405 的规定。

4.1.67 姜黄

应符合 GB 1886.60 的规定。

4.1.68 天然胡萝卜素

应符合 GB 31624 的规定。

4.1.69 亮蓝

应符合 GB 1886.217 的规定。

4.1.70 亮蓝铝色淀

应符合 GB 1886.218 的规定。

4.1.71 诱惑红

应符合 GB 1886.222 的规定。

4.1.72 诱惑红铝色淀

应符合 GB 1886.223 的规定。

4.1.73 苋菜红

应符合 GB 4479.1 的规定。

4.1.74 苋菜红铝色淀

应符合 GB 1886.219 的规定。

4.1.75 栀子蓝

应符合 GB 28311 的规定。

4.1.76 栀子黄

应符合 GB 7912 的规定。

4.1.77 焦糖色（亚硫酸铵法）

应符合 GB 1886.64 的规定。

4.1.78 维生素 E

应符合 GB 29942 的规定。

4.1.79 香兰素

应符合 GB 1886.16 的规定。

4.1.80 乙基香兰素

应符合 GB 1886.283 的规定。

4.1.81 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽外观	色泽均匀或具有与添加成分相符的色泽	取 10g 样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光下肉眼观测其色泽外观、组织状态；按标签标示冲调（或冲泡）搅拌均匀后，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味和气味	具有与成分相符的滋味和气味，无异味、无异臭	
组织状态	粉末状或固体颗粒状，疏松、无结块；无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定，其他污染物限量应符合 GB2762 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	厚乳粉（固体饮料）	植脂轻乳粉(固体饮料)	乳味粉（固体饮料）	含乳饮料基料粉（固体饮料）	含乳食品基料粉（固体饮料）	
脂肪，g/100g ≥	10.0	5.0	20.0	15.0		GB 5009.6（第2法）
蛋白质[a]，g/100g ≥	2.0	1.0	1.5			GB 5009.5
水分，g/100g ≤	5.0			6.0		GB 5009.3
铅(以Pb计),mg/kg ≤	0.9					GB 5009.12
[a]氮换算为蛋白质的系数以6.25计。						

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法测定。

5 食品添加剂和（或）食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和国家相关法律法规的规定。

5.2 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760、GB14880及国家相关法律法规的规定。

6 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 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。同一次投料、同一班次、同一生产

线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB/T 2828.1 中 S-3 的“正常检验一次抽样方案”进行，最少不少于 8 个最小销售包装。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、脂肪（仅限乳味粉（固体饮料）产品）、蛋白、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准第 4 章的除 4.1 及 4.8 要求外的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

a）停产 3 个月以上再恢复生产时；

b）原、辅料来源发生变化可能影响产品质量时；

c）本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；

d）食品安全监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

产品经检验，全部指标符合本标准，判定为合格或该次型式检验合格。检验结果中如果有指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复验，若复检仍不符合时，则该批产品判为不合格。但微生物指标不允许复检。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签；包装；运输；贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品的标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

8.1.2 产品的储运包装标志、标签应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装容器与材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB/T21302、GB/T28118 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品或有异味物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，产品堆放时与四周墙壁距离 20cm 以上，离地面 10cm 以上，并不得与有毒、有害物品共存放。

9 保质期

在符合本标准规定的包装、贮运条件下，产品保质期按标签标注执行。

Q/JXCH 0001S—2024

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：含乳系列固体饮料，标准编号为：Q/JXCH 0001S-2024。

1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。

2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。

3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。

4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。

5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。

6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西长汇食品有限公司

江西省食品安全企业标准备案

编制说明

本标准适用于以全脂奶粉、植脂末（麦芽糊精、起酥油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠）、白砂糖、草莓粒（冻干）、蓝莓粒（冻干）、香蕉粒（冻干）、菠萝粒（冻干）、黄桃粒（冻干）、芒果粒（冻干）、红枣粒（冻干）、乳清粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、麦片、燕麦片、可可粉、咖啡粉、果蔬粉（香蕉原粉、椰子粉、红枣粉、酸梅果粉、芒果果粉、甜橙果粉、苹果果粉、柠檬果粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、香芋粉、南瓜粉、百香果粉、菠萝粉、桑葚粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、柑橘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、黄皮果粉、荔枝粉、番石榴粉、桂圆粉、西梅粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、余甘子果粉、生姜粉、山药粉、胡萝卜粉、大麦叶粉、樱桃粉、山楂粉、苹果粉、水蜜桃粉、高丽菜粉、菠菜粉、甜菜粉中的一种或几种）、粮食粉（玉米粉、大豆粉、小米粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、大米粉、燕麦粉、高粱粉、薏米粉、荞麦粉、芋头粉、黑麦粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、花生粉、杏仁粉、人参(人工种植五年内）粉、枳椇子粉、葛根粉、黄芪粉、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、白芸豆提取物、水苏糖、牛乳基料粉（生牛乳、葡萄糖浆、植物油、全脂乳粉）、椰浆粉（椰浆、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯）、固体饮料（见附录）中的一种或几种为原料，加入或不加入刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（仅适用于咖啡固体饮料、植物固体饮料、茶固体饮料、蛋白固体饮料、风味固体饮料）、三氯蔗糖、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素[苋菜红、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、亮蓝、柠檬黄、日落黄中的一种或几种]、左旋肉碱、抗坏血酸（抗氧化剂）、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌】、食用香精（红茶味香精、草莓味香精、香芋味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、香橙味香精、荔枝味香精、椰香味香精、玫瑰味香精、香蕉味香精、葡萄味香精、凤梨味香精、香草味香精、苹果味香精、青苹果味香精、哈密瓜味香精、水蜜桃味香精、巧克力味香精、麦香味香精、芒果味香精、奶油味香精、抹茶味香精、燕麦味香精、红枣味香精、咖啡味香精、酸梅味香精中的一种或几种）的中的一种或几种，经配料、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》、GB/T 29602 《固体饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县智艺农业开发有限公司