



412238S-2025



新乡乐达佑湖食品有限公司企业标准

Q/XLYS 0001S-2025

固体饮料

2025-07-24 发布

2025-07-24 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、徐达、玛依拉。

本标准自实施日起替代Q/XLYS 0001S-2024（备案号 412755S-2024）。

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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、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、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、枸杞粉、阿胶、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂[食品用香精、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、亮蓝、胭脂红(仅限果味固体饮料)、赤藓红(仅限果味固体饮料)]中的一种或多种,结晶箱吊棉线或羊肠线、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、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、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、枸杞粉、阿胶、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂[食品用香精、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、亮蓝、胭脂红(仅限果味固体饮料)、赤藓红(仅限果味固体饮料)]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。

根据生产工艺和原辅料不同可分为不同风味固体饮料

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 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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、罗汉果、姜、蒜]应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 菊花(怀菊花)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、蒲公英、竹笋、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、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 枸杞、枸杞粉应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.14 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.15 桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.16 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.17 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.18 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.19 荔枝应符合 MY/T 515 的规定。
- 2.1.20 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 2.1.21 猕猴桃应符合 GB/T 40743 的规定。
- 2.1.22 樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。
- 2.1.23 橄榄应符合 NY/T 2667.16 的规定。
- 2.1.24 百香果应符合 GB/T 40748 的规定。
- 2.1.25 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.26 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.27 蔓越莓应符合 DB23/T 3680 的规定。

- 2.1.28 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.29 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.30 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.31 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.32 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.33 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.35 果酒应符合 NY/T 1058 的规定。
- 2.1.36 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.37 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.45 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.50 赤藓红应符合 GB 17512.1 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
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，糖体内可见棉线或羊肠线及少量果肉、提取物等添加物	
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	GB 5009.3
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 5009.149
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

霉菌，CFU/g	≤	50	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。			

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；食药物质和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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、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、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、枸杞粉、阿胶、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂[食品用香精、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、亮蓝、胭脂红(仅限果味固体饮料)、赤藓红(仅限果味固体饮料)]中的一种或多种,结晶箱吊棉线或羊肠线、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、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、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、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹(银耳加水熬煮)、枸杞粉、阿胶、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂[食品用香精、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、亮蓝、胭脂红(仅限果味固体饮料)、赤藓红(仅限果味固体饮料)]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。

H N

Q B