

备案号：QB64/0519S-2022

Q/LQZH

宁夏链杞智汇科技有限公司企业标准

Q/LQZH 0006S-2022

固体饮料

2022-11-10 发布

2022-11-10 实施

宁夏链杞智汇科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由链杞智汇科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨勇。

本标准有效期五年。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章所定义的固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

固体饮料

以肉苁蓉、灵芝、黄芪为原料，经除杂、分切、干制等工序加工制成的供冲调饮用的粉状固体饮料。

4 产品分类

根据原料的不同分为肉苁蓉粉固体饮料、灵芝粉固体饮料和黄芪粉固体饮料。

5 技术要求

5.1 原料要求

肉苁蓉、灵芝、黄芪及其制品应无肉眼可见的异杂物、虫蛀和霉变等。

5.2 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	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调（冲泡）比例或方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，检查其有无外来异物；用温开水漱口，品尝滋味。
气味和滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味，无异臭	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

水分	≤	7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB5009.17
镉（Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB5009.15

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 α 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB4789.3

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

7.2 抽样

每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每年需对产品进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料工艺发生较大变化时
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中 5.2~5.6 全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。应标注未成年人不宜食用。

8.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 9683 的规定，包装牢固、封

口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未经启封，产品保质期从生产之日起不少于 6 个月。