

Q/TXPY

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TXPY0002S-2018

固体饮料

2018-09-10 发布

2018-10-15 实施

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司 发布

前 言

按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司提出；

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司起草；

本标准起草人：米日布拉·艾则孜；

本标准批准人：米日布拉·艾则孜；

本标准于2018年9月10日首次发布。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、紫苏、紫苏籽、桑叶、黄芥子、菊苣、淡竹叶、巴旦木仁、甘草、火麻仁、金银花、木瓜、小麦仁、沙棘、小茴香、山楂、茯苓、栀子、马齿苋、青果、蒲公英、芹菜、香菜、藿香、余甘子、乌梢蛇、决明子、黑芝麻、肉桂、红豆、芡实、鸡内金的一种或几种为原料，经挑选、清洗、煮制或粉碎、加入白砂糖、浓缩或不浓缩、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。

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。

GB2715	食品安全国家标准	粮食
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7101	食品安全国家标准	饮料
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T11761	芝麻	

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

根据产品原料的不同，将产品分为：

- 3.1 红玫瑰固体饮料：以重瓣红玫瑰、紫苏、紫苏籽、桑叶为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.2 黄芥子固体饮料：以黄芥子、菊苣、淡竹叶为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.3 巴旦木固体饮料：以巴旦木仁、甘草、火麻仁为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.4 甘草固体饮料：以甘草、红枣、金银花、木瓜为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.5 麦仁固体饮料：以麦仁、沙棘、小茴香、山楂为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.6 茯苓固体饮料：以茯苓、栀子、马齿苋为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.7 青果固体饮料：以青果、黄芥子为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.8 小茴香固体饮料：以小茴香、茯苓、蒲公英、芹菜为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.9 藿香固体饮料：以藿香、余甘子、重瓣红玫瑰、木瓜为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.10 栀子固体饮料：以栀子、茯苓、菊苣、乌梢蛇为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.11 决明子固体饮料：以决明子、黑芝麻为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.12 芹菜固体饮料：以芹菜、小茴香、沙棘为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.13 菊苣固体饮料：以菊苣、马齿苋、山楂为原料，经挑选、清洗、加入白砂糖煮制、干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。
- 3.14 甘草固体饮料：以甘草、木瓜、火麻仁为原料，经挑选、清洗、烘干、粉碎，加入白砂糖、包装而成的固体饮料。
- 3.15 肉桂固体饮料：以肉桂、红豆、马齿苋为原料，经挑选、清洗、烘干、粉碎，加入白砂糖、包装而成的固体饮料。
- 3.16 芡实固体饮料：以芡实、鸡内金、香菜、山楂为原料，经挑选、清洗、烘干、粉碎，加入白砂糖、包装而成的固体饮料。



4 技术要求

4.1 原料和辅料要求及生产过程的要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 重瓣红玫瑰、紫苏、紫苏籽、桑叶、黄芥子、菊苣、淡竹叶、巴旦木仁、甘草、火麻仁、金银花、木瓜、小麦仁、沙棘、小茴香、山楂、茯苓、栀子、马齿苋、青果、蒲公英、芹菜、香菜、藿香、余甘子、乌梢蛇、决明子、黑芝麻、肉桂、红豆、芡实、鸡内金、山楂应无腐烂、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。巴旦木仁符合 GB19300 的规定，小麦仁、红豆符合 GB2715 的规定。黑芝麻符合 GB/T11761 的规定。

4.1.3 生产用水符合 GB5749 的要求。

4.1.4 内包装用聚乙烯复合食品包装袋符合 GB9683 规定要求，食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定，塑料瓶符合 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.5 生产过程的卫生要求符合 GB12695 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
状态	无正常视力可见外来异物,无结块
滋味、气味	无异味、无异臭

4.3 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
水分, g/100g $\leq$	7.0
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.9
注:农药残留限量符合 GB2763 的规定。 铅严于 GB2762 的规定。 本品不添加任何食品添加剂。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
霉菌/(CFU/g)	50			

沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

4.5 净含量及允许短缺量

符合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》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB7101 规定的方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 铅：按 GB5009.12 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按 GB4789.3 中的平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。抽样自同一批样品中随机抽取 18 个包装样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前，应由企业的检验部门按本标准规定组批进行检验，检验合格，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.5 的全部要求。

6.3.2 型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

产品按本标准检验，检验结果符合标准要求，则判该批产品合格，检验结果中若有一项或一项以上不合格，从备查样品中进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格，微生物指标不合格不得复检。



7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，企业名称、生产地址、产地、营养成分表、生产许可证号、联系方式、食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

内包装用聚乙烯复合食品包装袋符合 GB9683 规定要求。塑料瓶符合 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格为 10g/袋×10 袋/盒，其他规格可按顾客要求执行。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

7.3 运输

7.3.1 在运输过程中运输工具清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

7.3.2 搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙 20cm、离地 30cm，分类堆放。

7.5 保质期

在本标准规定条件下贮存、运输，定型产品自生产之日起保质期为 12-24 个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	固体饮料	标准主要起草人	米日布拉·艾则孜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并根据国家标准 GB7101《食品安全国家标准 饮料》质量要求，编写本标准，经过产品验证，报自治区卫生厅卫生监督所受理后备案。 标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 原料：重瓣红玫瑰、紫苏、紫苏籽、桑叶、黄芥子、菊苣、淡竹叶、巴旦木仁、甘草、火麻仁、金银花、木瓜、小麦仁、沙棘、小茴香、山楂、茯苓、栀子、马齿苋、青果、蒲公英、芹菜、香菜、藿香、余甘子、乌梢蛇、决明子、黑芝麻、肉桂、红豆、芡实、鸡内金、山楂应无腐烂、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。巴旦木仁符合 GB19300 的规定，小麦仁、红豆符合 GB2715 的规定。黑芝麻符合 GB/T11761 的规定。 技术指标： 依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌指标； 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标 依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标。根据产品特点制定水分指标。 检测方法：感官检验按 GB7101 规定的方法检验。水分按 GB5009.3 规定的检验方法检验。铅 GB 5009.12 规定的方法检验。菌落总数按 GB4789.2 规定的方法检验。大肠菌群按 GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法检验。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的方法检验。霉菌按 GB4789.15 规定的方法检验。净含量偏差按 JJF1070 规定执行。 与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 GB5749《生活饮用水卫生标准》 GB7101《食品安全国家标准 饮料》 企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			