

Q/WYSY

乌鲁木齐颐升源生物技术开发有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WYSY 0016S—2020

固体饮品



2020-04-08 发布

2020-04-18 实施

乌鲁木齐颐升源生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》要求编写。参照国家相关标准，并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。

本标准由乌鲁木齐颐升源生物技术开发有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐颐升源生物技术开发有限公司起草。

本标准起草人：张琦、曾凡军。

本标准批准人：张琦。

本标准于 2020 年 4 月 8 日首次发布



固体饮品

1 范围

本标准规定了固体饮品的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输。

本标准适用于以白砂糖、酸枣仁、杏仁、人参、山药、佛手、牡蛎、木瓜、桃仁、茯苓、山楂、决明子、枸杞子、黄精、覆盆子、芡实、益智仁、莲子、肉桂、百合、葛根、玉竹、藿香、马齿苋、鸡内金、砂仁、火麻仁、玉竹、郁李仁、槐米、高良姜、桑葚、白芷、紫苏、白茅根、金银花、鱼腥草、甘草、槐花、乌梅、栀子、菊花、葛根任意几种组合为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经筛选、清理、水浓缩（或不浓缩），经粉碎、工艺制成的，各种口味的固体饮品。

2 规范性引用文件

下列标准对于文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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
GB 4789. 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
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009. 185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 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 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB/T 29602	固体饮料	
T/HNTI 01	湖南红茶 红碎茶	
NY/T 288	绿色食品茶叶	
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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

3.1 酸枣仁饮：以白砂糖、酸枣仁、覆盆子、木瓜、芡实、枸杞子、黄精、益智仁、莲子、山药、肉桂为

原料，添加（或不添加）食品添加剂，经筛选、清理、水浓缩（或不浓缩），经粉碎工艺制成的酸枣仁固体饮品。

3.2 杏仁饮：以白砂糖、杏仁、山药、木瓜、桃仁、枸杞子、黄精为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经筛选、清理、水浓缩（或不浓缩），经粉碎工艺制成的杏仁固体饮品。

3.3 人参饮：以白砂糖、人参、山药、百合、黄精、茯苓、决明子、玉竹、枸杞子为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经筛选、清理、水浓缩（或不浓缩），经粉碎、工艺制成的人参固体饮品。

4 技术要求

4.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

4.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。酸枣仁、杏仁、人参、山药、佛手、牡蛎、木瓜、桃仁、茯苓、山楂、决明子、枸杞子、黄精、覆盆子、芡实、益智仁、莲子、肉桂、百合、葛根、玉竹、藿香、马齿苋、鸡内金、砂仁、火麻仁、玉竹、郁李仁、槐米、高良姜、桑葚、白芷、紫苏、白茅根、金银花、鱼腥草、甘草、槐花、乌梅、栀子、菊花、葛根符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

4.2 生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该品种饮品应有的色泽	按照 GB7101-2015 表一感官要求的检验方法检验
滋味、气味	无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，无结块	

3.3 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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB5009.12
展青霉素/ μg /kg (仅限于以苹果山楂为原料制成的产品)	≤ 50	GB5009.185
备注：食品添加剂符合 GB2760 的规定，铅严于 GB2762 的规定。		

3.4 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）				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 平板计数法
霉菌/CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

3.5 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 的测定方法执行。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.1.2 不适用人群：含人工种植人参的产品对孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。

5.1.3 每日最大食用量：按产品中人工种植人参的实际添加量进行折算，人工种植人参含量≤3 克/天。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定。食品用塑料袋符合 GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据市场需要设置。

5.3 贮存

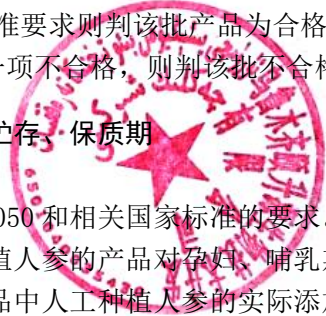
产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 24 个月，保质期以外包装为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	固体饮品	标准主要起草人	张琦、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了固体饮品的技术要求，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、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。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，按照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>酸枣仁、杏仁、人参、山药、佛手、牡蛎、木瓜、桃仁、茯苓、山楂、决明子、枸杞子、黄精、覆盆子、芡实、益智仁、莲子、肉桂、百合、葛根、玉竹、藿香、马齿苋、鸡内金、砂仁、火麻仁、玉竹、郁李仁、槐米、高良姜、桑葚、白芷、紫苏、白茅根、金银花、鱼腥草、甘草、槐花、乌梅、栀子、菊花、葛根符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。</p> <p>按照 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。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>感官检验按照GB7101-2015表一感官要求的检验方法检验。铅的测定按GB5009.12规定执行。展青霉素按GB5009.185的规定执行。菌落总数按GB4789.2规定执行。大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定执行。霉菌按GB4789.15规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按GB4789.4、GB4789.10第二法规定执行。</p> <p>净含量偏差按 JJF1070 规定执行。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB12695《饮料企业良好生产规范》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》</p>			
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			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以 Pb 计)≤1.0mg/kg，本标准制定铅(以 Pb 计)≤0.9mg/kg，铅限量严于 GB2762 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			