

Q/YHM

云南惠民健健康产业有限公司企业标准

Q/YHM 0007 S—2023

固体饮料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010375S-2023
备案日期: 2023 年 09 月 08 日

2023-09-08 发布

2023-09-10 实施

云南惠民健健康产业有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体饮料，是以葡萄糖浆、植物油脂及其制品、食糖、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、食品添加剂、植脂末、食用葡萄糖、三七花（或三七花粉）、三七茎叶（或三七茎叶粉）、三七须根（或三七须根粉）、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶（茶海棠叶）、叶黄素酯、透明质酸钠、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻、低聚甘露糖等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，螺旋藻、刺梨、蚕蛹、豌豆、白芸豆提取物、松花粉、胶原蛋白肽、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉，普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉等原料中的两种或两种以上为主要原料，经原料处理、配料调配、提取（或不提取）、粉碎（或不粉碎）、添加或不添加麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料、再经干燥（或不干燥）、混合调配、灭菌、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南惠民健健康产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张玉柱。

食品
号: 53
期:

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄糖浆、植物油脂及其制品、食糖、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、食品添加剂、植脂末、食用葡萄糖、三七花（或三七花粉）、三七茎叶（或三七茎叶粉）、三七须根（或三七须根粉）、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶（茶海棠叶）、叶黄素酯、透明质酸钠、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻、低聚甘露糖等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，螺旋藻、刺梨、蚕蛹、豌豆、白芸豆提取物、松花粉、胶原蛋白肽、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉，普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉等原料中的两种或两种以上为主要原料，经原料处理、配料调配、提取（或不提取）、粉碎（或不粉碎）、添加或不添加麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料、再经干燥（或不干燥）、混合调配、灭菌、包装等工艺加工而成的固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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，仅所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.5 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.6 奶油及奶油产品：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.7 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.8 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.1 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.2 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.3 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.4 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.5 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。

- 3.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.7 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.8 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 山药、桑椹、罗汉果、佛手、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁、酸枣仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、莱菔子、牡蛎、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶粉、叶黄素酯、透明质酸钠、L-阿拉伯糖、胶原蛋白肽、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻油、低聚甘露糖、玉米花粉等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，刺梨、蚕蛹、白芸豆提取物、桑叶提取物、水苏糖、向日葵花粉、松花粉、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉、苦瓜片、椰子肉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.11 蛹虫草、牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.13 食用葡萄糖、麦芽糊精等淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.15 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
气味与滋味	具有该产品特有的滋味与气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样数量为18个最小独立包装且样品总量不少于2kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余项目指标有不合格项时,可用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内;产品应离地、离墙堆放,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,混放。

索章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

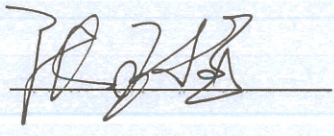
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 08 月 08 日至 2023 年 08 月 14 日 在 食策咨询微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）
2023 年 8 月 15 日


备案单位主要负责人（签字）
2023 年 8 月 15 日