

# Q/YRZ

## 云南睿贞食品有限公司企业标准

Q/YRZ 0004 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: 53010287 S-2023

备案日期: 2023年07月21日

2023-07-21 发布

2023-07-23 实施

云南睿贞食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的固体饮料是以红糖、黑糖、赤砂糖为主要原料，添加（或不添加）魔芋精粉、枸杞、重瓣红玫瑰、大枣、姜、桑叶、三七茎叶、荷叶、金银花、菊花、三七花、三七须根、人参（人工种植）、桂花、代代花、茉莉花、玫瑰茄、桑椹、山楂、柠檬、桂圆、山药、甘草、阿胶、橘皮、紫皮石斛、木瓜、燕窝等辅料，添加（或不添加食品添加剂），经混合（或不混合）、成型（或不成型）、制粒（或不制粒）、包装等工艺制成。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。

本标准由云南睿贞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡涌、缪玲凤

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、运输和贮存。

本标准适用以红糖、黑糖、赤砂糖为主要原料，添加（或不添加）魔芋精粉、枸杞、重瓣红玫瑰、大枣、姜、桑叶、三七茎叶、荷叶、金银花、菊花、三七花、三七须根、人参（人工种植）、桂花、代代花、茉莉花、玫瑰茄、桑椹、山楂、柠檬、桂圆、山药、甘草、阿胶、橘皮、紫皮石斛、木瓜、燕窝等辅料，添加（或不添加食品添加剂），经混合（或不混合）、成型（或不成型）、制粒（或不制粒）、包装等工艺制成的固体饮料。

## 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 红糖、黑糖、赤砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.5 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.6 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.7 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.8 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.9 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 桑叶、重瓣红玫瑰、荷叶、金银花、菊花、桂花、代代花、茉莉花、玫瑰茄、桂圆、人参（人工种植）、桑椹、山楂、柠檬、山药、甘草、阿胶、橘皮、木瓜、燕窝等：应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
组织形态	呈均匀的粉状、颗粒状或块状，无结块。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 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	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 80.0	GB 5009.8

### 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695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、同一工艺所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个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

#### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 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，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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6月15日至2023年6月26日在云南睿贞食品有限公司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。

云南睿贞食品有限公司

备案单位（盖章）

2023年6月26日

蔡涌

备案单位主要负责人（签字）

2023年6月26日