



# Q/WMS

北京吴明书中医药研究院（有限合伙）涪陵分院企业标准

Q/WMS 0001 S—2020

---

## 固体饮料

2020-10-04 发布

2020-10-14 实施

北京吴明书中医药研究院（有限合伙）涪陵分院 发布



## 前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本标准由北京吴明书中医药研究院（有限合伙）涪陵分院提出。

本标准起草单位：北京吴明书中医药研究院（有限合伙）涪陵分院。

本标准主要起草人：吴明书

本标准批准人：吴明书

本标准于2020年10月04日首次发布。

本标准备案有效期为3年。

备案



## 固体饮料

### 1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以药食两用物品（乌梅、槐花、薏苡仁、山药）、绿豆、杏干、地龙蛋白、牛蒡根、鸡蛋白、冰糖中的两种或两种以上为原料，经预处理、干燥、混合、粉碎、包装等工艺加工而成的固体饮料。分为乌梅槐花固体饮料、绿豆杏干固体饮料、地龙蛋白固体饮料。

### 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 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 29602 固体饮料
- GB/T 35883 冰糖
- DB65/T 3037 无公害食品 杏干
- 《中华人民共和国药典》（2020年版）
- 《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83号）
- 中华人民共和国卫生部2009年第18号公告
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量技术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 要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 药食两用物品

应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）的规定。

##### 3.1.2 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

##### 3.1.3 杏干

应符合DB65/T 3037的规定。

##### 3.1.4 地龙蛋白

应符合中华人民共和国卫生部2009年第18号公告的规定。

##### 3.1.5 牛蒡根

应符合《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83号）的规定。

##### 3.1.6 鸡蛋白

应符合GB 2749的规定。

##### 3.1.7 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

##### 3.1.8 其它原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

#### 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
色泽和外观	具有该产品应有的色泽和外观	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味,无异味,无异臭	
杂质	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
水分/(g/100g) ≤	7.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	0.7	GB 5009.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

注：蛋白质指标仅限含蛋白原料的产品。

### 3.4 微生物指标

#### 3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

#### 3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 农药残留量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

### 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。检验方法按照JJF 1070的方法。

### 3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。



## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于500g，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

### 4.3 检验分类

#### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.7中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

### 5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

### 5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。