

Q/XTXF

新疆天西草原蜂业有限公司
食品安全企业标准



Q/XTXF 0003S—2024

代替 Q/XTXF 0003S—2023

固体饮料

2024 - 10 - 21 发布

2024 - 10 - 22 实施

新疆天西草原蜂业有限公司 发布

前 言

按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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，依据国家相关标准，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。

本标准由新疆天西草原蜂业有限公司提出；

本标准由新疆天西草原蜂业有限公司起草；

本标准起草人：金英姿、陆嫦玉、何晓瑞；

本标准批准人：庞雪峰；

本标准于2012年11月10日首次发布。于2016年2月28日延续。于2017年11月10日修订，修订内容为增加咖啡粉原料。于2020年3月25日修订，修订内容为修改原料。于2022年3月1日修订，修订内容为修改微生物限量。于2022年12月14日再次修订，修订内容为修改微生物限量。于2024年10月21日修订前言中错别字。



固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以含乳食品基料粉或奶茶基料粉为主要原料，添加（或不添加）乳清粉、乳粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、坚果粉、鹰嘴豆粉、黑芝麻粉、麦芽糊精、咖啡粉、果蔬粉、燕麦粉、益生菌、食品添加剂、食品营养强化剂，经混合均匀、包装制成的供冲调饮用的固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 4789.1	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 4789.15	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 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准	食品中氰化物的测定
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 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉和调制乳粉
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	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	

GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	
可用于食品的菌种名单（卫办监督发〔2010〕65号）	

3 技术要求

3.1 原辅材料要求及生产加工过程的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 含乳食品基料粉、奶茶基料粉应符合GB/T 29602的规定。乳清粉应符合GB 11674的规定。乳粉应符合GB 19644的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。白砂糖应符合GB 13104的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。坚果粉、鹰嘴豆粉、黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。咖啡粉应符合GB 7101的规定。果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。燕麦粉应符合NY/T 892的规定。

3.1.3 益生菌、食品添加剂、食品营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.5 生产过程中的卫生要求应符合GB 12695的规定。

3.2 感官要求

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	GB 7101
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

氰化物（以HCN计） ^a ，mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b		阴性	GB/T 5009.183
注：1、固体饮料按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求。 2、铅指标严于GB 2762的规定。 3、农药残留限量应符合GB 2763的规定。 4、食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。 5、食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。 6、 ^a 氰化物仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以HCN计。 7、 ^b 脲酶试验仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。			

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/CFU/g	≤50				GB 4789.15
注： ^a 样品的采集及处理按GB4789.1执行。 ^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。					

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	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF1070规定执行。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.5 的全部项目。型式检验每年进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

食品包装用聚乙烯成型品应符合GB 4806.7的规定。塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定。食品包装用塑料与铝箔复合袋应符合GB/T 28118的规定。食品包装用纸盒应符合GB 4806.8的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装规格可按客户要求或合同规定执行。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

5.4 贮存

应贮存在常温、干燥、防潮、防虫、防霉、避光的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地离墙存放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团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	王天早、王爱莲、陆端玉、何晓瑞
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 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》，《中华人民共和国食品安全法》，依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<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> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。含乳食品基料粉、奶茶基料粉应符合 GB/T 29602 的规定。乳清粉应符合 GB 11674 的规定。乳粉应符合 GB 19644 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。白砂糖应符合 GB 13104 的规定。食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。坚果粉、鹰嘴豆粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。咖啡粉应符合 GB 7101 的规定。果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。益生菌、食品添加剂、食品营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以含乳食品基料粉或奶茶基料粉为主要原料，添加（或不添加）乳清粉、乳粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、坚果粉、鹰嘴豆粉、黑芝麻粉、麦芽糊精、咖啡粉、果蔬粉、燕麦粉、益生菌、食品添加剂、食品营养强化剂，经混合均匀、包装制成的供冲调饮用的固体饮料。生产过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 7101、GB 2762 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB7101 规定执行。水分按 GB5009.3 规定执行。氰化物的测定按 GB5009.36 的规定执行。脲酶试验的测定按 GB/T5009.183 的规定执行。铅按 GB5009.12 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。沙门氏菌按 GB4789.4 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<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> <p>本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<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> <p>本企业制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

