

Q/XCBC

宣城百草药业有限公司企业标准

Q/XCBC 0001S-2026
代替 Q/XCBC 0001S-2023



2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

宣城百草药业有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若本标准与其相抵触，以国家强制性标准、行业标准及地方标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由宣城百草药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐家龙。

本标准代替 Q/XCBC 0001S-2023。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的术语与定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于第三章定义产品的生产、检验、销售。

2 规范性引用文件

下列文件对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/T191	包装储运图示标志
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 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 7901	黑胡椒
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10458	荞麦
GB/T 11761	芝麻
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞

GB/T 19618	甘草
GB/T 20353	怀菊花
GB/T 20359	黄山贡菊
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22300	丁香
GB/T 27657	树莓
GB/T 27658	蓝莓
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370	柠檬
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
NY/T 694	罗汉果
NY/T 963	苦瓜
NY/T 1504	莲子
SB/T 10528	纳豆

JJF1070 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令〔2005〕75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕123号 《食品标识管理规定》

国家原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋复花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》

国家原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）》

国家原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）》

国家原卫生部《关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）》

国家原卫生计生委《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）》

国家原卫生计生委《关于批准沙棘叶、天贝等作为新资源食品的公告（2013年第3号）》

国家原卫生计生委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）》

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）》

国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）》

国家卫生健康委员会《关于批准党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等9种新资源食品的公告（2023年第9号）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 固体饮料

选用八角茴香、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、薄荷、赤小豆、丁香、刀豆、代代花、淡竹叶、淡豆豉、佛手、茯苓、榧子、覆盆子、甘草、枸杞子、高良姜、葛根、花椒、荷叶、黄芥子、黄精、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、藿香、决明子、金银花、姜（生姜、干姜）、橘红、桔梗、菊花（怀菊花、黄山贡菊）、菊苣、橘皮、昆布、龙眼肉（桂圆）、罗汉果、莱菔子、莲子、马齿苋、木瓜、火麻仁、麦芽、胖大海、蒲公英、芡实、青果、肉豆蔻、肉桂、山药、山楂、沙棘、砂仁、桑叶、桑葚、酸枣仁、桃仁、乌梅、小茴香、小蓟、杏仁（甜、苦）、香橼、香薷、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、玉竹、余甘子、郁李仁、鱼腥草、益智仁、薏苡仁、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枳椇子、栀子、紫苏、紫苏籽、茶树花、苦瓜、荞麦、番石榴、树莓、荔枝、蓝莓、纳豆、牛蒡根、玉米须、人参（人工种植）、枇杷叶，或原卫生部和国家卫生计生委公告批准的新食品原料（新资源食品），或原卫生部和国家卫生计生委以公告、批复、复函形式同意作为食品原料的物质，或粮食及其制品、果蔬及其制品等中的一种或多种为原料或其提取物、提取液（浓缩液），使用或不使用糖（食糖、白砂糖、淀粉糖等）、麦芽糊精及食品添加剂，经灭菌或不灭菌、干燥或不干燥，制粒或不制粒，经混合、包装等工艺生产的颗粒状或粉末状制品，供冲调直接饮用或作为食品原料的制品。

3.2 本标准中的原料提取均系物理方法提取。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《中华人民共和国食品安全法》及 GB 14881 的规定，不得添加非食品物质。使用的食品添加剂的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的相关规定。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 原辅材料要求

- 4.2.1 丁香：应符合GB/T 22300的规定。
- 4.2.2 八角：应符合GB/T 7652的规定。
- 4.2.3 甘草：应符合GB/T 19618的规定。
- 4.2.4 花椒：应符合GB/T 30391的规定。
- 4.2.5 干制红枣：应符合GB/T 5835的规定。
- 4.2.6 罗汉果：应符合NY/T 694的规定。
- 4.2.7 姜：应符合GB/T 30383的规定。
- 4.2.8 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
- 4.2.9 莲子：应符合NY/T 1504的规定。
- 4.2.10 菊花：应符合GB/T 20353或GB/T 20359的规定。
- 4.2.11 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 4.2.12 胡椒：应符合GB/T 7900或GB/T 7901的规定。
- 4.2.13 柠檬：应符合GB/T 29730的规定。
- 4.2.14 苦瓜：应符合NY/T 963的规定。
- 4.2.15 荞麦：应符合GB/T 10458的规定。
- 4.2.16 番石榴：应符合NY/T 518的规定。

- 4.2.17 树莓：应符合GB/T 27657的规定。
- 4.2.18 荔枝：应符合NY/T 709的规定。
- 4.2.19 蓝莓：应符合GB/T 27658的规定。
- 4.2.20 纳豆：应符合SB/T 10528的规定。
- 4.2.21 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。
- 4.2.22 茉莉花：应符合NY/T 1506的规定。
- 4.2.23 苦丁茶：应符合NY/T 864的规定。
- 4.2.24 山药：应符合GB/T 20351的规定。
- 4.2.25 坚果和籽类及粉：应符合 GB 19300 及国家相应的标准和/或有关规定。
- 4.2.26 沙棘叶、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应符合国家卫健委公告 2013 年第 3 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2.27 牛蒡根：应符合国卫食品函（2013）83 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2.28 乌药叶、辣木叶：应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2.29 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2.30 金花茶应符合卫生部公告 2010年第9号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；
- 4.2.31 人参（人工种植）：应符合国家原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第17号）》的规定，与之实质等同。
- 4.2.32 枇杷叶：应符合国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）》的规定，与之实质等同。
- 4.2.33 玉米须：应符合国家原卫生部《关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）》的规定，与之实质等同。
- 4.2.34 其他原料：应无变质、无异味、无虫蛀，无其他杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921以及相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.3 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	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；鉴别气味，品尝滋味，检查其有无外来异物
组织形态	粉末状或颗粒状	
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味、无异臭	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标：应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
氰化物 (以 HCH 计) */(mg/L)	≤ 0.05	GB 5009.36
尿酶试验 ^b	阴性	GB 5009.183
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	
*仅适用于以杏仁为原料的饮料, 按产品标签的冲调比例稀释后应符合本标准要求。		
^b 仅适用于大豆为原料的饮料。		

4.5 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, CFU/g	5	2	10 ⁴	5x10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照JJF 1070的规定检验。

5 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

6 产品加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定: 同一批投料、同一班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样: 按照GB/T 30642规定执行, 国家市场监督管理总局(原国家药品监督管理局)办公厅《关于印发国家食品安全监督抽检实施细则(2018年版)的通知》(食药监办食监三〔2018〕14号)以及有关规定执行。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数及大肠菌群。

7.2.2 型式检验

型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为标准要求的全部项目。有下列情况时，应进行型式检验：

- a 产品正式投入生产时；
- b 原辅料质量出现大的波动或原辅料产地环境发生重大变化时；
- c 更换设备、停产半年并重新恢复生产时；
- d 国家质量监督管理机构提出要求时或有关行政主管部门提出正式检验要求时；
- e 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

7.3 判定规则

- a 检验结果全部符合本标准规定要求的，判定该批产品合格。
- b 微生物检验不合格，按国家有关法律法规、标准、规定执行。国家有关法律法规、标准、规定没有对其规定要求的，允许其复检。复检样品应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品检验，复检仍不合格时，则判定该批次产品不合格。
- c 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判定该批次产品不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签标志

标签按GB 7718、GB 28050和国家质检总局令〔2009〕123号食品标识管理规定的规定执行。

8.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输和贮存

按GB 14881的规定执行。

8.4 保质期

符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期 24 个月。