

Q/FQ

亳州市福谯健康产业有限公司标准

Q/FQ 0001S-2026

风味固体饮料



2026-02-07 发布

2026-02-07 实施

亳州市福谯健康产业有限公司 发布

前 言

本文件按 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》的规则要求编写。

本文件由：亳州市福谯健康产业有限公司提出。

本文件起草单位：亳州市福谯健康产业有限公司。

本文件主要起草人：张敬敬。



风味固体饮料

1 范围

本文件规定了风味固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于第3章定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
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 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品添加剂 食品用香精
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 《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 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

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 风味固体饮料

以食用香精(料)、糖(包括食糖和淀粉糖)、甜味剂、酸味剂、植脂末等一种或几种物质作为调整风味主要手段,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的固体饮料。

3.2 本标准涉及的原辅料

水果制品(如 杨梅粉、山楂粉、巴西莓粉、冻干柠檬粉、苹果干粉、蓝莓干粉、菠萝干粉、芒果干粉、金橘干粉、橘子干粉、雪梨片粉、香蕉干粉、凤梨干粉、哈密瓜干粉、杨桃干粉、蔓越莓干粉、西梅干粉、樱桃干粉、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、椰子粉、葡萄干等)、坚果与籽类制品(如核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、瓜子仁、葵花籽仁、开心果等)、食用菌制品(如香菇、猴头菇、草菇等)、黑(黄)苦荞、黑豆、食糖(冰糖、红糖、白砂糖、黑糖等)、麦芽糊精、低聚麦芽糖、酵素、植脂末、可用于食品的菌种、综合果蔬酵素粉、小麦胚芽粉、低聚木糖、全蛋粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、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、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、无花果、迷迭香、黄秋葵、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、阿胶、陈皮、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料[如:玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、冬青科苦丁茶(*Ilex kudingcha* C. J. Tseng)、木犀科粗壮女贞(*Ligustrum robustum* (Roxb.) Blum.)苦丁茶、平卧菊三七(*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr)、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻等]、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)公告可用于固体饮料类的新食品原料[如:丹凤牡丹花、人参(人工种植)、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物等]、蔬菜制品(如冬瓜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、四季豆粉、甘薯干粉、香芋干粉、南瓜干粉、莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋艿粉、毛豆仁粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、薇菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、紫菜粉、西兰花粉、等)、柠檬酸等。

4 要求

4.1 基本要求

原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关规定及相应的食品安全标准和(或)有关规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的相关规定及相应的全标准和(或)有关规定,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的相关规定。加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 谷物应符合 GB 2715 的规定。

- 4.2.2 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.2.3 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.2.4 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 4.2.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.2.6 花椒应符合 GB/T 30391 或 GH/T 1142 的规定。
- 4.2.7 枣（大枣、酸枣、黑枣）应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 4.2.8 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 4.2.9 姜（生姜、干姜）应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.2.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.2.11 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.2.12 苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 4.2.13 丹凤牡丹花应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.14 人参（人工种植）应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.15 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.16 杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.17 枇杷叶应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.18 乌药叶、辣木叶应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《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）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.19 茶树花、阿萨伊果应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.20 金花茶、诺丽果酱、雪莲培养物应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。
- 4.2.21 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 4.2.22 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 4.2.23 菊花、玫瑰花、槐花、代代花、茉莉花应符合 NY/T 1506 规定。
- 4.2.24 冰糖应符合及 GB 13104 的规定。
- 4.2.25 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.26 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 4.2.27 黑糖应符合 QB/T 4567 及 GB 13104 的规定。
- 4.2.28 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 4.2.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6。
- 4.2.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。可用于食品的菌种应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。
- 4.2.31 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 4.2.32 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。



4.2.33 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2.34 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合关于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）》的规定。

4.3 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	试验方法
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，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	无异味、无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，无结块。	

4.4 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 ≤	7.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	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和GB/T 4789. 21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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 其它要求

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批



一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 12 瓶（盒）。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 123 号令《食品标识管理规定》及有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期按照标签要求执行。

