

Q/JFJK

安徽九方健康产业有限公司

食品安全企业标准

Q/JFJK 0013S—2026



2026—01—20 发布

2026—02—10 实施

安徽九方健康产业有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

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，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T29602《固体饮料》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《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》和GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》进行编写。

本标准由安徽九方健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李鹏。

本标准于2026年01月20日首次发布。



风味固体饮料

1 范围

本标准规定了风味固体饮料的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于3.1中规定的风味固体饮料。

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 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 4789.10	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 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T5835	干制红枣	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T12456	食品中总酸的测定	
GB15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB/T18672	枸杞	
GB/T19618	甘草	
GB/T20351	山药	
GB/T23234	中国沙棘果实质量等级	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T29572	桑葚（桑果）	
GB/T29602	固体饮料	
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量

GB30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T2343.1	赤砂糖
QB/T4651	红糖
QB/T4791	植脂末
NY/T1073	脱水姜片 and 姜粉
NY/T1504	莲子
NY/T1193	姜
GH/T1159	山楂
SB/T10617	杏仁
GB/T30642	食品抽样检验通用导则
JJF 1070	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)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
《食品召回管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第12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(白砂糖、葡萄糖、低聚麦芽糖、高果糖浆、结晶果糖、L-糖、异麦芽酮糖、乳酮糖、棉子糖、大豆低聚糖、低聚果糖、低聚乳糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、木糖醇、山梨糖醇、甘露糖醇、麦芽糖醇、异麦芽糖醇、氢化淀粉水解物、甜菊苷、甜菊双糖苷、糖精钠、甜蜜素、安塞蜜、蛋白糖、三氯蔗糖、阿斯巴甜等)、酸味剂(柠檬酸、乳酸、苹果酸等)、植脂末等一种或几种物质作为调整风味的主要原料,添加或不添加其他食品原辅料(奶粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、淀粉、豆奶粉、菊粉、枣粉等)和食品添加剂(二氧化硅、碳酸钙等),经加工制成的风味固体饮料。

3.2 风味固体饮料包括:果味固体饮料、乳味固体饮料、茶味固体饮料、咖啡味固体饮料、发酵风味固体饮料等

4. 技术要求:

4.1 基本要求

生产用水应符合 GB5749 的要求;木糖醇应符合 GB1886.234 的要求;红枣应符合 GB/T5835 的要求;甘草应符合 GB/T19618 的要求;枸杞应符合 GB/T18672 的要求;山药应符合 GB/T20351 的要求;沙棘应符合 GB/T23234 的要求;桑葚应符合 GB/T29572 的要求;山楂应符合 GH/T1159 的要求;杏仁应符合 SB/T10617 的要求;干姜应符合 NY/T1073 的要求;莲子应符合 NY/T1504 的要求;赤砂糖应符合 GB13104 和 QB/T2343.1 的要求;红糖应符合 GB13104 和 QB/T4561 的要求;人参(人工种植)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告以及相应的安全标准和/或有关规定;其他原料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

生产品过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定,不得添加非食用物质;使用的食品原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。原料品种必须是:一是传统上作为食品;二是国家卫生计生委(或原国家卫生部)公布的按照传统是食品又是药品物质;三是国家卫生计生委(原国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单;四是国家卫生计生委(或原国家卫生部)公告的新食品原料名单;五是新食品原料与国家卫生计生委(或原国家卫生部)的公告具有实质等同性;六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格,取得卫生证书。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方式
色泽	具有该产品应有的色泽、均匀、无异色	取适量试样置于干净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、形态、杂质，采用目测、口尝、鼻嗅等方式检验，嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	粉状或颗粒状，冲饮后呈均匀的悬浊液，允许有部分沉淀	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方式
水分/(g/100g) ≤	7.0	GB5009. 3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB5009. 12
锡 ^a （以 Sn 计）/(mg/kg)≤	150	GB5009. 16
其他真菌毒素、污染物限量	应符合 GB2761、GB2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB2763 及国家有关规定和公告	
注：1. ^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品，2. 其他理化指标应符合国家相关法律、法规及有关规定		

4.5 其他安全指标

应符合 GB7101 的规定

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量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》的规定，检验按 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行，以称重计量方式的不测净含量。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产，同一条生产线、同一种规定的产品为一个批次。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。

6.1.2 抽样：按照 GB/T 30642 及相应的安全标准和/或有关规定执行，或者在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品，抽样基数不少于 100 个销售包装，抽样量不少 4 个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官、水分、净含量（净重）、菌落总数、大肠菌群、标签。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有以下情况时，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时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的，则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

内销产品标签应按GB 7718、GB 28050的规定。出口产品可按照外贸合同或出口经营单位的具体要求标注，原料是新食品原料的产品，标签还应符合国家原卫生部，国家卫生计生委相关新食品原料公告的规定，标注不适宜人群、最大食用限量等消息。

7.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T6543和有关安全标准或有关规定，储运图标志应符合GB/T191的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按GB 14881、《食品召回管理办法》（国家市场监督管理总局令第12号）的规定执行。

7.4 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好的情况下，保质期见食品标签标注。