



412523S-2017



郑州的邦中医药健康管理有限公司企业标准

Q/ZDJ 0004S-2017

---

# 多聚果糖饮料

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

---

郑州的邦中医药健康管理有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由郑州的邦中医药健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐家龙、付炳臣。

H N

Q B

# 多聚果糖饮料

## 1 范围

本标准规定了多聚果糖饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、多聚果糖、低聚果糖为主要原料、辅以柠檬酸、山梨酸钾经混合、加热、过滤、瞬时杀菌、灌装、压盖、包装加工而成的多聚果糖饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 多聚果糖应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5号的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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
性状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味、味甜，无异味	
色泽	具有产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许少量沉淀	

### 2.3 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
可溶性固形物（20℃，折光计法）% $\geq$	30	GB/T 12143
pH 值	4.5—6.5	GB/T 5750.4
果聚糖 g/100ml $\geq$	30	GB 5009.255
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.12

山梨酸钾（以山梨酸计）g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
* 本标准铅指标严于国标 GB 2762 的规定。			

## 2.4 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/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、多聚果糖、低聚果糖为主要原料、辅以柠檬酸、山梨酸钾经混合、加热、过滤、瞬时杀菌、灌装、压盖、包装加工而成的多聚果糖饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了多聚果糖饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H

N

郑州的邦中医药健康管理有限公司

2017年9月19日

Q

B