



412560S-2017



南阳市新天地生物科技有限公司企业标准

Q/NXSK 0013S-2017

---

# 高纤维饮料

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

---

南阳市新天地生物科技有限公司 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》编写。

本标准由南阳市新天地生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张明正。

本标准自发布实施日起将替代 Q/NXSK 0013S-2015。

H N

Q B

# 高纤维饮料

## 1 范围

本标准规定了高纤维饮料的分类、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（经粗滤、反渗透处理）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、葛根（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、山楂（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、沙棘（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、苦瓜（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、库拉索芦荟凝胶、乳酸链球菌素或山梨酸钾、橙味香精中的几种或多种为原料，经调配、灭菌、灌装封盖、灭菌、冷却、包装工艺加工而成的高纤维饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.4 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)的规定。

2.1.5 葛根、山楂、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 苦瓜应新鲜、清洁卫生、无污染，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)的规定。

2.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 橙味香精应符合 GB 30616 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 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质	

### 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) , %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		5.0~7.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
膳食纤维, g/100mL	≥	20	GB 5009.88
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
注: a、仅适用于高纤维饮料的检测; b、仅适用于山楂高纤维饮料的检测。			

### 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
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *该项指标严于国家标准。					

### 2.5 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。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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

高纤维饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、葛根（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、山楂（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、沙棘（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、苦瓜（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、库拉索芦荟凝胶、乳酸链球菌素或山梨酸钾、橙味香精中的几种或多种为原料，经调配、灭菌、灌装封盖、灭菌、冷却、包装工艺加工而成。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 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。

本标准中霉菌、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

南阳市新天地生物科技有限公司

2017年09月27日