



412775S-2017



济源市恒欣生物科技有限公司企业标准

Q/JHS 0023S-2017

---

# 酵母 $\beta$ -葡聚糖固体饮料

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

---

济源市恒欣生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由济源市恒欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张本福。

H N

Q B

# 酵母 $\beta$ -葡聚糖固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酵母  $\beta$ -葡聚糖、苹果粉、山梨糖醇、麦芽糊精、甜菊糖苷经配料、混合制粒、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合国家卫生和计划生育委员会 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.2 苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.6 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               | 试验方法   |
|----|------------------|--|
| 性状 | 均匀一致的颗粒          | 从样品中取出10-20克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 淡棕黄色             |  |
| 气味 | 香气适中纯正，具有本品应有的气味 |  |
| 滋味 | 味酸甜，无异味          |  |
| 杂质 | 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        |
|------------------|-------|-------------|
| 水分, g/100g       | ≤ 5.0 | GB 5009.3   |
| 铅(以Pb计), mg/kg   | ≤ 1.0 | GB 5009.12  |
| 总砷(以As计), mg/kg  | ≤ 0.5 | GB 5009.11  |
| 甜菊糖苷, g/kg       | ≤ 0.3 | SN/T 3854   |
| 展青霉素, $\mu$ g/kg | ≤ 20  | GB 5009.185 |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法              |
|---|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
|   | n                     | c | m               | M                 |                   |
| 菌落总数 (CFU/ g)                                 | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群 (CFU/ g)                                 | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌* (CFU/g) ≤                                 | 25                    |   |                 |                   | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌 (/25 g)                                  | 5                     | 0 | 0               | —                 | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g)                               | 5                     | 1 | 100             | 1000              | GB 4789.10 第二法    |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; |                       |   |                 |                   |                   |
| 注 2: * 指标值严于食品安全国家标准。                         |                       |   |                 |                   |                   |

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

酵母β-葡聚糖固体饮料是以酵母β-葡聚糖、苹果粉、山梨糖醇、麦芽糊精、甜菊糖苷经配料、混合制粒、包装而成。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》的有关规定，参照 GB/T 29602《固体饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标值（ $\leq 25\text{CFU/g}$ ）严于食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

H N

济源市恒欣生物科技有限公司

2017年10月27日

Q B