



411507S-2017



孟州市七鹤食品有限公司企业标准

Q/MQS 0002S-2017

---

# 核桃粉固体饮料

2017-07-11 发布

2017-07-11 实施

---

孟州市七鹤食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由孟州市七鹤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛安来、耿国。

H N

Q B

# 核桃粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准适用于以干核桃仁（粉碎）、麦芽糊精、大米、葡萄糖、白砂糖为原料，大米经高温熟化、粉碎、混合、研磨、包装制成的核桃粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 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	粉末状	将样品 1 袋置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	褐色	
气味	具有核桃的气味，无异味	
滋味	味甜，具有核桃的滋味，口味纯正，无哈喇味，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
灰分 (g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
蛋白质 (g/100g)	≥	4.0	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	≥	2.0	GB 5009.6

总砷（以As计）（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.12

## 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：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。  
注3：\*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

## 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 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的要求；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 编制说明

核桃粉固体饮料是以干核桃仁（粉碎）、麦芽糊精、大米、葡萄糖、白砂糖为原料，大米经高温熟化、粉碎、混合、研磨、包装制成的核桃粉固体饮料。

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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

孟州市七鹤食品有限公司

2017年06月13日

Q B