



411595S-2017



西峡县锦澎食品有限公司企业标准

Q/ XJS 0002S-2017

果蔬粉固体饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

西峡县锦澎食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由西峡县锦澎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：符强、杨汉平。

H N

Q B

果蔬粉固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬粉固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以【怀山药、山楂、葛根、茯苓、杏仁、枸杞、覆盆子、姜、薏米、黑芝麻、燕麦、荞麦、人参（人工种植5年以下）、玉米、猕猴桃、糯米、香菇、黄豆、黑豆、黑桃】中的一种或多种为主要原料，经验收、挑选、烘烤、粉碎、添加或不添加【白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、柠檬黄、日落黄、食用香精）、红糖、山梨糖醇、低聚木糖、柠檬酸钠、猕猴桃香精、魔芋胶、卡拉胶、藤茶粉、牛磺酸、L-精氨酸、葡萄糖酸锌、甘氨酸、L-丙氨酸、麦芽糊精】、混合、包装加工而成的果蔬粉固体饮料。

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 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.3 猕猴桃应符合NY/T 425的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合GB/T 10458的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年 第17号 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告的有关规定。
- 2.1.6 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.7 糯米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.8 黑豆、黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.9 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.12 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.13 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.14 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

- 2.1.16 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.17 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.18 L-精氨酸应符合GB 28306的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.20 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.21 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.23 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.24 山楂、葛根、茯苓、杏仁、枸杞、覆盆子、姜、薏米、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.25 魔芋胶应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.26 猕猴桃香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.27 黑桃应新鲜、无腐烂，并符合GB 2762的要求。
- 2.1.28 藤茶粉应符合NY/T 2672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	粉末状	取适量样品于洁净的白色搪瓷盘内，自然光下用肉眼观察其外观、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。
色 泽	具有原料物质混合后应有的颜色	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味、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	试验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB/T 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183

锌（以Zn计），mg/kg	60~180	GB 5009.14
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a仅适用于猕猴桃糯米粉固体饮料、猕猴桃葛根粉固体饮料、香菇枸杞粉固体饮料。 b仅适用于香菇枸杞粉固体饮料，按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合该项要求。 c仅适用于香菇燕麦粉固体饮料、香菇枸杞粉固体饮料。		

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/g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	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 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。					

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

本标准适用于以【怀山药、山楂、葛根、茯苓、杏仁、枸杞、覆盆子、姜、薏米、黑芝麻、燕麦、荞麦、人参（人工种植5年以下）、玉米、猕猴桃、糯米、香菇、黄豆、黑豆、黑桃】中的一种或多种为主要原料，经验收、挑选、烘烤、粉碎、添加或不添加【白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、柠檬黄、日落黄、食用香精）、红糖、山梨糖醇、低聚木糖、柠檬酸钠、猕猴桃香精、魔芋胶、卡拉胶、藤茶粉、牛磺酸、L-精氨酸、葡萄糖酸锌、甘氨酸、L-丙氨酸、麦芽糊精】、混合、包装加工而成的。

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。

本标准规定了果蔬粉固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中牛磺酸、L-精氨酸、甘氨酸、L-丙氨酸作为食品香料使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

西峡县锦澎食品有限公司

2017年06月20日