



410133S-2018



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0004S-2018

复合葡萄糖固体饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

H N

Q B

复合葡萄糖固体饮料

1 范围

本标准规定了复合葡萄糖固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、氯化钾、食盐、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、甜橙香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、牛磺酸为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的复合葡萄糖固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 食盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.6 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.9 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	指 标	试验方法
性 状	细颗粒状	从样品中取出固体饮料，倒入洁净烧杯中，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	白色	
气、滋味	具有本品应有气滋味，味甜、微咸， 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g \leq	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	7.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
维生素C, (mg/kg)	1000~2250	GB 5009.86
牛磺酸, (g/kg)	1.1~1.4	GB 5009.169
阿斯巴甜, (g/kg) \leq	0.68	GB 5009.263
溶解时限, s \leq	60.0	QB/T 3623

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) \leq	25				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/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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
* 霉菌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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合葡萄糖固体饮料是以食用葡萄糖、氯化钾、食盐、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、甜橙香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、牛磺酸为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 29602《固体饮料》、QB/T 3623《果香型固体饮料》、NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》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提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司

QB