



410787S-2018



新乡博凯生物技术有限公司企业标准

Q/XBSK 0003S-2018

---

# 菜用黄麻固体饮料

2018-03-14 发布

2018-03-14 实施

---

新乡博凯生物技术有限公司 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。

本标准由新乡博凯生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛辉。

H N

Q B

# 菜用黄麻固体饮料

## 1 范围

本标准规定了菜用黄麻固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃果粉、食用葡萄糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、干燥、包装而成的菜用黄麻固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 菜用黄麻粉、蓝莓粉、针叶樱桃果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.2 菜用黄麻应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.5 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	检验方法
性 状	粉末状	样品中取出 50g，将内容物 倒入白瓷盘中，在室内自然光线 下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	7.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

注: \*该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 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, /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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

### 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 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

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

## 编制说明

本标准适用于以菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃果粉、食用葡萄糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、干燥、包装而成的菜用黄麻固体饮料。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

新乡博凯生物技术有限公司

H N  
Q B