



410739S-2018



上海全宇生物科技确山制药有限公司企业标准

Q/SQS 0013S-2018

固体饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

上海全宇生物科技确山制药有限公司 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》规则编写。

本标准由上海全宇生物科技确山制药有限公司提出。

本标准起草人：刘三民。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以高脂可可粉、抹茶粉、菊苣纤维、苹果纤维、小麦纤维、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、柠檬酸、柠檬香精中的几种为原料，经预处理、配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.5 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.6 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.7 菊苣纤维、苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.8 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.11 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
性状	粉状	
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	检验法法
----	----	------

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
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 ^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) ≤	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以高脂可可粉、抹茶粉、菊苣纤维、苹果纤维、小麦纤维、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、柠檬酸、柠檬香精中的几种为原料，经预处理、配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

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，参照了 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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

上海全宇生物科技确山制药有限公司

H N

Q B