



411075S-2018



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0012S-2018

果蔬酵素粉固体饮料(发酵型 果蔬固体饮料)

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 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。

附录A为本标准规范性文件。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司、洛阳新春都生物制药有限公司自贸区分公司。

本标准主要起草人：柴战欣、刘世磊。

本标准自实施日起替代Q/LXSZ 0012S-2017(备案号：413114S-2017，2017-12-22实施)。

H N

Q B

果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）

1 范围

本标准规定了果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、喷雾干燥、包装等工艺制成）为主要原料，辅以低聚果糖，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料：

2.1.1 果蔬酵素粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.2 感官指标

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 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品特有的色泽 | |
| 气味和滋味 | 具有本品特有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，无结块 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|-------|------------|
| 水分，% | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 灰分，% | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

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 |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789. 10 第二法 |
| 霉菌 (CFU/g) ≤ | 50 | | | | GB 4789. 15 |
| *样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。污染物限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

果蔬酵素粉应符合下表规定：

理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|-------|------------|
| 水分, % | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

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 |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

QB

编制说明

果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）是以果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药等一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、发酵、过滤、喷雾干燥、包装等工艺制成）为主要原料，辅以低聚果糖，经配料、混合、内包装、外包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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 29602《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依据。

该产品微生物及相关指标参照 GB 7101 中的固体饮料制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳新春都生物制药有限公司