



411401S-2018



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0007S-2018

天门冬氨酸钙强化固体饮料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

郑州新福瑞生物科技有限公司 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》编写。

本标准由郑州新福瑞生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鹏，李自刚。

H N

Q B

天门冬氨酸钙强化固体饮料

1 范围

本标准规定了天门冬氨酸钙强化固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以赤藓糖醇、柠檬粉、低聚果糖、天门冬氨酸钙、维生素 D₂(麦角钙化醇)为原料,经调配混合,包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.4 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.5 维生素 D₂(麦角钙化醇)应符合 GB 14755 的规定。

2.1.6 柠檬粉应符合 NY/T 1884 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	检测方法
色泽	具有产品应有色泽	从样品中取出一包,倒入一洁净烧杯中,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,按照食用方法温开水溶解后品其滋味
性状	固态粉状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,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	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙, mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
维生素 D ₂ , μg/kg	10~20	GB 5009.82

注: *指标严于国家标准 GB 2762。

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 中平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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。					

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以赤藓糖醇、柠檬粉、低聚果糖、天门冬氨酸钙、维生素 D₂(麦角钙化醇)为原料，经调配混合，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 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依据。

本标准规定了天门冬氨酸钙强化固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州新福瑞生物科技有限公司

H N

Q B