411184S-2018

南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0015S-2018

固体饮品

2018-05-03 发布　　2018-05-03 实施

南阳树铭食品有限公司 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。

本标准由南阳树铭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛书文、景化雨。

H N
Q B

固体饮品

1 范围

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

本标准适用于以木瓜粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉、黄精、茯苓、陈皮、枸杞、昆布、核桃粉、鱼腥草、食用螺旋藻粉（极大钝顶）、抗性糊精、大豆蛋白粉、谷朊粉、大麦苗（细粉）、淡水鱼胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉中的两种或多种为原料，添加或不添加低聚果糖、白砂糖、麦芽糊精、罗汉果甜苷、柠檬酸、香草香精，经拣选、水煮提取、浓缩、调配、混合、制粒、干燥、装袋、包装等工艺中适宜产品特性的加工方法而制成的固体饮品。

2 分类

按照原料不同分为：木瓜葛根粉固体饮品、黄精枸杞固体饮品、复合纤维蛋白固体饮品、大麦若叶青汁固体饮品、胶原蛋白肽固体饮品。

2.1 木瓜葛根粉固体饮品

以黄精、茯苓、陈皮为主要原料，经拣选、水煮提取、过滤、浓缩，加入木瓜粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉，辅以白砂糖、麦芽糊精，经混合、制粒、干燥、装袋、包装加工而成。

2.2 黄精枸杞固体饮品

以黄精、枸杞为主要原料，经拣选、水煮提取、过滤、浓缩，加入杏仁粉、昆布（粉碎）、核桃粉、食用螺旋藻粉（极大钝顶），辅以白砂糖、麦芽糊精，经混合、制粒、干燥、装袋、包装加工而成。

2.3 复合纤维蛋白固体饮料

以抗性糊精、大豆蛋白粉、谷朊粉为原料，经调配、混合、装袋、包装加工而成。

2.4 大麦苗固体饮品

以大麦苗粉为原料，经调配、装袋、包装加工而成。

2.5 胶原蛋白肽固体饮品

以鱼腥草为原料，经拣选、水煮提取、过滤、浓缩，加入淡水鱼胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉，辅以低聚果糖、柠檬酸、罗汉果甜苷、香草香精，经混合、制粒、干燥、装袋、包装加工而成。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 黄精、茯苓、陈皮、枸杞、昆布、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.1.2 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.3 木瓜粉、杏仁粉、桃仁粉、核桃粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.4 食用螺旋藻粉（极大钝顶）应符合 GB/T 16919 的规定。

3.1.5　抗性糊精应符合卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年第 16 号）的规定。

3.1.6　大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.7　谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.8　大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年第 8 号）的规定；并应无杂质、无虫蛀、无结块、无霉变。

3.1.9　淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。

3.1.10　海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

3.1.11　低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.12　白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.13　柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.14　麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

3.1.15　罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

3.1.16　香草香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.17　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2　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	检验方法
性状	粉末状或颗粒状	从样品中取出1袋，置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品固有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，味甜、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3　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	检验方法
水分，g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
[a]蛋白质，g/100g ≥	25.0	GB 5009.5
[b]肽，g/100g ≥	20.0	GB/T 22729
[c]总膳食纤维，g/100g ≥	12.0	GB 5009.88
[d]氰化物（以 HCN 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.36
[e]砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
[f]甲基汞，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
注：a 仅适用于复合纤维蛋白固体饮品、胶原蛋白肽固体饮品。		

b 仅适用于胶原蛋白肽固体饮品。

c 仅适用于复合纤维蛋白固体饮品。

d 仅适用于木瓜葛根固体饮品、黄精枸杞固体饮品。

e 仅适用于胶原蛋白肽固体饮品。

f 仅适用于胶原蛋白肽固体饮品。

3.4 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平板计数法
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
霉菌[b]/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

注：[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

[b] 霉菌指标严于GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 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GB2763的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、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。

编制说明

本标准适用于以木瓜粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉、黄精、茯苓、陈皮、枸杞、昆布、核桃粉、鱼腥草、食用螺旋藻粉（极大钝顶）、抗性糊精、大豆蛋白粉、谷朊粉、大麦苗（细粉）、淡水鱼胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉中的两种或多种为原料，添加或不添加低聚果糖、白砂糖、麦芽糊精、罗汉果甜苷、柠檬酸、香草香精，经拣选、水煮提取、浓缩、调配、混合、制粒、干燥、装袋、包装等工艺中适宜产品特性的加工方法而制成的固体饮品。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 29602《固体饮料》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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

南阳树铭食品有限公司

H N
Q B