



411756S-2018



河南科腾生物医药科技有限公司企业标准

Q/HKS 0005S-2018

水果咖啡固体饮料

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

河南科腾生物医药科技有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南科腾生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈继军。

H N

Q B

水果咖啡固体饮料

1 范围

本标准规定了水果咖啡固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以荷叶粉、果蔬粉(苹果粉、香蕉粉、山楂粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、红枣粉、柚子粉其中的某几种)、咖啡粉、木糖醇为原料,经过称量、混合、制粒、内包装、质检、外包装加工制成水果咖啡固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 荷叶粉、果蔬粉(苹果粉、香蕉粉、山楂粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、红枣粉、柚子粉)应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。

2.1.3 咖啡粉应符合 GB/T 18007 的要求。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法	
色泽	浅豆沙色或浅咖啡色	从样品中取出 1 袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽和杂质,嗅其气味,并用温开水漱口,品尝其滋味。	
滋味与气味	山楂咖啡固体饮料		带有特有的山楂、咖啡气、滋味,酸甜,微苦,无异味
	红枣咖啡固体饮料		带有特有的红枣、咖啡气、滋味,香甜,微苦,无异味
	柠檬咖啡固体饮料		带有特有的柠檬、咖啡气、滋味,酸甜,微苦,无异味
	香蕉咖啡固体饮料		带有特有的香蕉、咖啡气、滋味,香甜,微苦,无异味
	复合咖啡固体饮料		具有特有的滋味、气味,酸甜,微苦,无异味
性状	细颗粒,允许少量粉末		
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	检验方法	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
水分 %	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
^a 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762。 a 仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
霉菌/(CFU /g) ≤	50				GB 4789.15
注: 采样方案应按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荷叶粉、果蔬粉(苹果粉、香蕉粉、山楂粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、红枣粉、柚子粉其中的某几种)、咖啡粉、木糖醇为原料，经过称量、混合、制粒、内包装、质检、外包装加工制成水果咖啡固体饮料。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南科腾生物医药科技有限公司