



412001S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0097S-2018

钙锌强化固体饮料

2018-07-03 发布

2018-07-03 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

钙锌强化固体饮料

1 范围

本标准规定了钙锌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、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖酸钙、乳酸锌、白砂糖、大枣粉、柠檬酸、麦芽糊精、桔子香精为原料，经配制、混合、制粒、干燥、包装而制成的钙锌强化固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖:应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 乳酸锌:应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.4 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸钙:应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 桔子香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 大枣粉: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	试验方法
性 状	颗粒状	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，品其滋味
色 泽	具有本品应有色泽，色泽均匀一致	
气 味、滋 味	具有本品特有气味和滋味，味微甜，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 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
钙 (以 Ca 计), mg/kg		2500 ~10000	GB 5009.92
锌 (以 Zn 计), mg/kg		60~180	GB 5009.14
*指标严于食品安全国家标准 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 中的平板计数法
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, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

钙锌强化固体饮料是以葡萄糖酸钙、乳酸锌、白砂糖、大枣粉、柠檬酸、麦芽糊精、桔子香精为原料，经配制、混合、制粒、干燥、包装而制成的钙锌强化固体饮料。

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》及 GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B