



412598S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0023S-2017

营养素强化银条 DHA 藻油固体 饮料

2017-11-01 发布

2017-11-01 实施

洛阳众康生物工程有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。
本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。
本标准起草人：赵洪波。

H N

Q B

营养素强化银条 DHA 藻油固体饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化银条 DHA 藻油固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以银条粉、DHA 藻油、水苏糖、低聚果糖、葡萄糖酸锌、D-泛酸钙、白砂糖、麦芽糊精为原料，经配料、混合、包装而成的营养素强化银条 DHA 藻油固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 银条粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.2 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 和关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）的有关规定。

2.1.3 水苏糖应符合 QB/T 4260 和关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年 第 17 号)的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.6 D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的有关规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

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

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉状	取本品 50g, 将内容物倒入白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 将本品冲泡, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味, 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 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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

锌, mg/kg	60~180	GB 5009.14
泛酸, mg/kg	22~80	GB 5009.210
DHA 含量, mg/kg	300 ~ 1000	GB 5009.168

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
*霉菌, CFU/g ≤	25				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
* 该项指标值严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、灰分、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。

编制说明

营养素强化银条 DHA 藻油固体饮料是以银条粉、DHA 藻油、水苏糖、低聚果糖、葡萄糖酸锌、D-泛酸钙、白砂糖、麦芽糊精为原料，经配料、混合、包装而成的。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提供依据。

本标准中霉菌指标严于国家食品安全标准 GB 7101 的规定。

洛阳众康生物工程有限公司

2017 年 09 月 30 日

H N

Q B