



412602S-2017



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0011S-2017

复合果蔬魔芋固体饮料

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领

H N

Q B

复合果蔬魔芋固体饮料

1 范围

本标准规定了复合果蔬魔芋固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、昆布（经煎煮、过滤、浓缩）、荷叶（经煎煮、过滤、浓缩）、梨果仙人掌（经煎煮、过滤、浓缩）、苦瓜（经干燥、粉碎）、猕猴桃（经干燥、粉碎）、苹果（经干燥、粉碎）、木瓜（经干燥、粉碎）、黑豆（经炒熟、粉碎）、紫薯（经干燥、粉碎）、大豆纤维粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖为原料，辅以甜菊糖苷、麦芽糊精经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的复合果蔬魔芋固体饮料。（8倍以上水稀释后冲服）

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木瓜、昆布、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.1.3 魔芋粉应符合NY/T 494的有关规定。

2.1.4 苦瓜应符合NY/T 963的有关规定。

2.1.5 猕猴桃应符合NY/T 425的规定。

2.1.6 苹果应符合GB/T 10651的有关规定。

2.1.7 黑豆应符合NY/T 285的规定。

2.1.8 紫薯应符合ZBB 23007的规定。

2.1.9 大豆纤维粉应符合GB/T 22494的有关规定。

2.1.10 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合卫生部《关于批准紫甘薯色素等9种为食品添加剂的公告》（2012年 第6号）的规定。

2.1.12 梨果仙人掌应符合GB2762和GB2763的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。

2.1.14 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.15 木糖醇 应符合GB 1886.234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	检验方法
性状	颗粒状和粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 9.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) g/kg	≤ 1.6	SN/T3854
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 *：霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；

农药残留量应符合 GB 2763 的规定；

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、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

复合果蔬魔芋固体饮料是以魔芋粉、昆布（经煎煮、过滤、浓缩）、荷叶（经煎煮、过滤、浓缩）、梨果仙人掌（经煎煮、过滤、浓缩）、苦瓜（经干燥、粉碎）、猕猴桃（经干燥、粉碎）、苹果（经干燥、粉碎）、木瓜（经干燥、粉碎）、黑豆（经炒熟、粉碎）、紫薯（经干燥、粉碎）、大豆纤维粉、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖为原料，辅以甜菊糖苷、麦芽糊精经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，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国标 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

2017年10月20日