



412627S-2017



郑州维谊生物科技有限公司企业标准

Q/ZWSK 0013S-2017

---

# 果味固体饮料

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

---

郑州维谊生物科技有限公司 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。

本标准由郑州维谊生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾艳格

H N

Q B

# 果味固体饮料

## 1 范围

本标准规定了果味固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果蔬粉（蔓越莓粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉其中的一种）和低聚果糖为主要原料，乳糖醇为辅料，经干燥、混合、装袋、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 果蔬粉（蔓越莓粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 乳糖醇应符合 GB 1886.98 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		颗粒状或粉末状	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。
色 泽	蔓越莓味固体饮料	浅枣红色	
	草莓味固体饮料	类白色	
	鲜橙味固体饮料	淡黄色	
	柠檬味固体饮料	类白色	
	蓝莓味固体饮料	淡紫色	
气 味	蔓越莓味固体饮料	具有蔓越莓的清香气味，无异味	
	草莓味固体饮料	具有草莓的清香气味，无异味	
	鲜橙味固体饮料	具有鲜橙的清香气味，无异味	
	柠檬味固体饮料	具有柠檬的清香气味，无异味	

	蓝莓味固体饮料	具有蓝莓的清香气味，无异味	
滋 味	蔓越莓味固体饮料	具有蔓越莓的滋味，无异味	
	草莓味固体饮料	具有草莓的滋味，无异味	
	鲜橙味固体饮料	具有鲜橙的滋味，无异味	
	柠檬味固体饮料	具有柠檬的滋味，无异味	
	蓝莓味固体饮料	具有蓝莓的滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

备注：“\*”指标为严于食品安全国家标准的指标。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	1000	50000	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；农药残留符合 GB 2763 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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味固体饮料是以果蔬粉（蔓越莓粉、草莓粉、鲜橙粉、柠檬粉、蓝莓粉其中一种）和低聚果糖为原料，乳糖醇为辅料，经干燥、混合、装袋、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。

备注：铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州维谊生物科技有限公司

2017年09月27日