



413148S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0014S-2017

果蔬固体饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

洛阳衡荣食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

H N

Q B

果蔬固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬固体饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以原料型果蔬粉（桂圆粉、百合粉、杏仁粉、梨粉、沙棘果粉、桑葚粉、红枣粉、青果粉、枸杞粉、蓝莓粉、葡萄粉、雪莲果粉、库拉索芦荟粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、佛手粉、玉米须粉、冬瓜粉、菠菜粉、芹菜粉）的一种或多种为主，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 桂圆粉、百合粉、杏仁粉、梨粉、沙棘果粉、桑葚粉、红枣粉、青果粉、枸杞粉、蓝莓粉、葡萄粉、雪莲果粉、库拉索芦荟粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、佛手粉、玉米须粉、冬瓜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 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	粉末状	从样品中取出10克,置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其色泽和性状,按标签上所述的使用方法,于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其滋味,静置2min后,看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味	具有本品特有的气味,无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

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	

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
霉菌, CFU/g	≤	50			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	GB4789.10第二法

注1: a样品的采集及处理方法按照GB4789.1。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

果蔬固体饮料是以原料型果蔬粉（桂圆粉、百合粉、杏仁粉、梨粉、沙棘果粉、桑葚粉、红枣粉、青果粉、枸杞粉、蓝莓粉、葡萄粉、雪莲果粉、库拉索芦荟粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、佛手粉、玉米须粉、冬瓜粉、菠菜粉、芹菜粉）的一种或多种为主，添加麦芽糊精，添加或者不添加白砂糖，按一定比例混合、包装加工而成的固体饮料。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

洛阳衡荣食品科技有限公司

HN
QB