



411425S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0013S-2017

薏苡仁决明子固体饮料

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

洛阳众康生物工程有限公司 发布

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、刘海臣。

H N

Q B

锌强化固体饮料

1 范围

本标准规定了锌强化固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全脂奶粉、牛初乳冻干粉、乳清蛋白浓缩粉、牛磺酸、乳酸锌、葡萄糖酸锌、白砂糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成的锌强化固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 乳清蛋白浓缩粉应符合GB 11674的规定。

2.1.2 全脂奶粉应符合GB/T 5410 的有关规。

2.1.3 牛初乳冻干粉应符合RHB 602 的有关规定。

2.1.4 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.5 乳酸锌应符合GB 1903.11 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

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	颗粒状	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（以Zn计），mg/kg		60~180	GB 5009.14
牛磺酸，g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
蛋白质，%	≥	4.0	GB 5009.5
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.24
免疫球蛋白（IgG），%	≥	1.0	NY/T 2070

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，/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；
* 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 其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 14880、GB 2761、GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

编制说明

锌强化固体饮料是以全脂奶粉、牛初乳冻干粉、乳清蛋白浓缩粉、牛磺酸、乳酸锌、葡萄糖酸锌、白砂糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成。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05月24日