



411401S-2017



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0006S-2017

果味低聚果糖固体饮料

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

开封宝天健生物科技有限公司 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。

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟。

H N

Q B

果味低聚果糖固体饮料

1 范围

本标准规定了果味低聚果糖固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菠萝粉、低聚果糖为主要原料，经混合、包装，加工而成的果味低聚果糖固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定

2.1.2 菠萝粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出50克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的菠萝气味和滋味，无异味	
状态	干燥粉末，无结块	
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
总灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
低聚果糖含量，mg/kg	≥	50.0	GB/T 23528

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	1000	50000	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
*霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB4789.15
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：*指标严于食品安全国家标准GB7101。
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

2.5 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的规定。

2.7 其他要求

应符合GB2762、GB2763的规定。

编制说明

果味低聚果糖固体饮料是以菠萝粉、低聚果糖为主要原料，经混合、包装，加工而成。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB7101。

本品食用方法：加8~10倍温开水冲调后饮用。

H

N

开封宝天健生物科技有限公司

2017年05月23日

Q

B