



411568S-2017



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0045S-2017

固体饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

孟州世博生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作指导导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝香。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以鹿血粉为原料，鹿鞭、鹿肉经水煮、干燥、粉碎，大枣、枸杞、山药经水煮提取浓缩，加入木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经配料、混合制粒、干燥、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 鹿血粉应符合NY 317和DBS41/ 011的规定。
- 2.1.3 鹿鞭、鹿肉应符合NY 317的规定。
- 2.1.4 大枣、枸杞、山药应符合《中华人民共和国药典》（2015年一部）的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.6 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47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	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，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，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有产品应的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤	1.6	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	2.4	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤	4.8	GB 5009.263

^a ^b ^c使用时均需用8-10倍水稀释

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 (/25 g)	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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
*霉菌的指标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的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药最大残留限量应符合GB 2763的有关规定, 食品添加剂应符合GB 2760的有关规定, 兽药残留应符合国家相关规定。

编制说明

固体饮料是以鹿血粉为原料，鹿鞭、鹿肉经水煮、干燥、粉碎，大枣、枸杞、山药经水煮提取浓缩，加入木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经配料、混合制粒、干燥、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》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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

孟州世博生物科技有限公司

2017年06月15日