



411634S-2017



郑州博凯医药保健品有限公司企业标准

Q/ZBYB 0081S-2017

魔芋泡腾片（固体饮料）

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

郑州博凯医药保健品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规则要求编写。

本标准由郑州博凯医药保健品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博凯医药保健品有限公司。

本标准主要起草人：李跃克、张荣培。

H N

Q B

魔芋泡腾片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了魔芋泡腾片（固体饮料）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以柠檬酸、魔芋精粉、碳酸钠、麦芽糊精、乳糖为原料，经混合、制粒（制粒过程中加入日落黄）、干燥、压片、检验、包装加工而成的魔芋泡腾片（固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.6 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.7 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
性 状	片状	从样品中取出 20 片置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味。用温开水冲泡后漱口品其滋味
色 泽	橘红色	
滋味、气味	味甜且具有本产品特有气滋味，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 50.0	GB 5009.4
崩解时限，min	≤ 8.0	2015版《中华人民共和国药典》

		三部0921崩解时限检查法	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
日落黄，g/kg	≤	0.6	GB 5009.35
*本标准指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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				检测方法
	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) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	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。					

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

生产加工过程的卫生应符合 GB14881 的要求。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定

编制说明

魔芋泡腾片（固体饮料）是以柠檬酸、魔芋精粉、碳酸钠、麦芽糊精、乳糖为原料，经混合、制粒（制粒过程中加入日落黄）、干燥、压片、检验、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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、《中华人民共和国药典》2015 年版制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州博凯医药保健品有限公司

2017 年 06 月 12 日