



412051S-2017



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0006S-2017

固体饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

郑州苗草堂生物科技有限公司 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：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由郑州苗草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全根。

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、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以山梨糖醇、乳糖、葡萄糖、木糖醇中一种或几种为主要原料，添加适量乳粉、柠檬酸钙、硫酸镁、麦芽糊精、葡萄糖酸锌、微晶纤维素、碳酸钙、维生素 D3 中的几种，经配料、混合、制粒、烘干、成型、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.2 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.12 维生素 D3 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

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 | 块状 | 取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 色 泽 | 白色或浅黄色 | |
| 滋味和气味 | 具有本品特有气味和滋味，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) | ≤ | 5.0 | GB 5009.3 |
| 钙 (以 Ca 计), mg/kg | | 2500 ~ 10000 | GB 5009.92 |
| 锌 ^a (以 Zn 计), mg/kg | | 60 ~ 180 | GB 5009.14 |
| 镁 ^b (以 Mg 计), mg/kg | | 1300 ~ 2100 | GB 5009.241 |
| 维生素 D, μg/kg | | 10~20 | GB 5009.82 |
| *铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计), mg/ kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 注: a 不适用于钙镁强化固体饮料; b 仅适用于钙镁强化固体饮料; *铅项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 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示) | | | | 检验方法 |
|---------------|----------------------------|----|-----------------|-------------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群/ (CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 菌落总数/ (CFU/g) | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU /g | 1000 CFU /g | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌/ (CFU /g) | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

2.5 净含量与允许短缺量

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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇、乳糖、葡萄糖、木糖醇中一种或几种为主要原料，添加适量乳粉、柠檬酸钙、硫酸镁、麦芽糊精、葡萄糖酸锌、微晶纤维素、碳酸钙、维生素 D3 中的几种，经配料、混合、制粒、烘干、成型、包装而成的固体饮料。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

郑州苗草堂生物科技有限公司

2017 年 8 月 03 日

Q B