



412184S-2017



郑州维谊生物科技有限公司企业标准

Q/ZWSK 0009S-2017

葡萄糖 AD 钙固体饮料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

郑州维谊生物科技有限公司 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。

本标准由郑州维谊生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾艳格

H N

Q B

葡萄糖 AD 钙固体饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖 AD 钙固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、碳酸钙、低聚果糖、全脂奶粉、L-乳酸钙、维生素A(醋酸视黄酯)、动物双歧杆菌(Bb-12)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素B₂(核黄素)为原料,羧甲基纤维素钠为粘合剂;将粉碎后食用葡萄糖、白砂糖与食用玉米淀粉、碳酸钙、低聚果糖、全脂奶粉、L-乳酸钙、维生素A(醋酸视黄酯)、动物双歧杆菌(Bb-12)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素B₂(核黄素)混合,以羧甲基纤维素钠溶液为粘合剂,成型干燥后总混,装袋、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

2.1.8 维生素A(醋酸视黄酯)应符合 GB 14750 的规定。

2.1.9 动物双歧杆菌(Bb-12)应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.10 维生素 D₃(胆钙化醇)应符合《中华人民共和国药典》二部的规定。

2.1.11 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 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	检测方法
性 状	粉末状或颗粒状	取本品 1 袋,置于白色盘中,在室

色 泽	淡黄色	内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
气 味	具有原料特有的气味，无异味	
滋 味	味微甜，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
灰分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.4
钙(以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
维生素 A, μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D, μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素 B ₂ , mg/kg	9.0~22	GB 5009.85
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
备注：“*”项严于国家标准		

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	
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
动物双歧杆菌 (Bb-12), CFU/g ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.34、GB 4789.35
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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

葡萄糖AD钙固体饮料是以食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、碳酸钙、低聚果糖、全脂奶粉、L-乳酸钙、维生素A(醋酸视黄酯)、动物双歧杆菌(Bb-12)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素B₂(核黄素)为原料,羧甲基纤维素钠为粘合剂;将粉碎后食用葡萄糖、白砂糖与食用玉米淀粉、碳酸钙、低聚果糖、全脂奶粉、L-乳酸钙、维生素A(醋酸视黄酯)、动物双歧杆菌(Bb-12)、维生素D₃(胆钙化醇)、维生素B₂(核黄素)混合,以羧甲基纤维素钠溶液为粘合剂,成型干燥后总混,装袋、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》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》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。

备注:铅指标值严于食品安全国家标准GB 7101和GB 2762的规定。

郑州维谊生物科技有限公司

2017年08月16日

QB