



412252S-2017



绿健园（新乡）生物工程有限公司企业标准

Q/LXS 0021S-2017

果维锌固体饮料

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

绿健园（新乡）生物工程有限公司 发布

前 言

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

本标准由绿健园（新乡）生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺峰。

本标准由 Q/LXS 0021S-2017 替代 Q/LXS 0021S-2014。

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

——标准编码由 Q/LXS 0021S-2014 修改为 Q/LXS 0021S-2017；

——修改了原料要求；

——修改了理化指标；

——修改了微生物指标；

——增加了其他要求；

——修改了试验方法。

果维锌固体饮料

1 范围

本标准规定了果维锌固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、葡萄糖酸锌、富硒苹果(榨汁,在制粒时加入)、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂(核黄素)、维生素 C(抗坏血酸)、麦芽糊精、柠檬酸、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、柠檬黄、菠萝香精、山梨酸钾,经调配、混合、制粒、干燥、整粒、总混、包装而成的果维锌固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.5 富硒苹果应符合 DBS42/002 和 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.8 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 菠萝香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 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
性状	颗粒状	取50克左右均匀混合的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合规定。
色泽	黄色，色泽均匀一致	
气味	具本品固有的气味，无异味	
滋味	味甜酸，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
锌 (以Zn计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
维生素B ₁ (盐酸硫胺), mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素B ₂ (核黄素), mg/kg	9~22	GB 5009.85
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.8 (按8倍冲调倍数使用量)	GB 5009.35
山梨酸钾 (山梨酸计), g/kg	≤ 4 (按8倍冲调倍数使用量)	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 25	GB 5009.185
阿斯巴甜, g/kg	≤ 4.8 (按8倍冲调倍数使用量)	GB 5009.263

注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) \leq	50				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
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群测定的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果维锌固体饮料是以白砂糖、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、葡萄糖酸锌、富硒苹果（榨汁，在制粒时加入）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、菠萝香精、山梨酸钾，经调配、混合、制粒、干燥、整粒、总混、包装而成的果维锌固体饮料。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》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准中葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）做为营养强化剂使用；维生素 C（抗坏血酸）做为抗氧化剂使用。

本标准规定了果维锌固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

绿健园（新乡）生物工程有限公司

2017 年 08 月 28 日