



412290S-2017



河南衡通生物科技有限公司企业标准

Q/HHT 0003S-2017

---

# 玛咖沙棘固体饮料

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

---

河南衡通生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南衡通生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁世昌，柴永刚。

H N

Q B

# 玛咖沙棘固体饮料

## 1 范围

本标准规定了玛咖沙棘固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以玛咖、沙棘浓缩汁为原料，经玛咖粉碎磨粉与沙棘浓缩汁混合、烘干、打粉、添加低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经混合、装袋、包装而成的玛咖沙棘固体饮料。按 8 倍加水稀释饮用。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告《关于批准玛咖粉为新资源食品的公告》和 GH/T 1123 的规定。

2.1.3 沙棘浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 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	从样品中取出 20 g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性 状	粉状或微颗粒状	
色 泽	黄褐色或灰白色	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	
滋 味	淡甜味、有原辅料特有的味道	
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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
*铅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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 (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。

## 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 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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。农药残留限量应符合 GB 2763 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、菌落总数测定、大肠菌计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准是以玛咖、沙棘浓缩汁为原料，经玛咖粉碎磨粉与沙棘浓缩汁混合、烘干、打粉、添加低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经混合、装袋、包装而成的玛咖沙棘固体饮料。按 8 倍加水稀释饮用。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南衡通生物科技有限公司

2017 年 7 月 25 日