



413086S-2018



许昌元化生物科技有限公司企业标准

Q/XYS 0031S-2018

---

# 钙强化固体饮料

2018-10-8 发布

2018-10-8 实施

---

许昌元化生物科技有限公司 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。

本标准由许昌元化生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建国、石占伟、刘颖杰。

H N

Q B

# 钙强化固体饮料

## 1 范围

本标准规定了钙强化固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆分离蛋白、麦芽糊精为原料，添加天门冬氨酸钙经配料、混合、干燥、灭菌、包装加工而成的钙强化固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB15203 的规定。

2.1.3 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 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	粉末状	取 5g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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) $\leq$	7.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) $\geq$	4.0	GB 5009.5
钙(以 Ca 计)/(mg/kg)	2500~10000	GB 5009.92
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.12

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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	100	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;					
注 2: *霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、钙含量、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

钙强化固体饮料以大豆分离蛋白、麦芽糊精为原料，添加天门冬氨酸钙经配料、混合、干燥、灭菌、包装加工而成的钙固体饮料。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 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。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

许昌元化生物科技有限公司

H N

Q B