



413360S-2018



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0007S-2018

钙强化固体饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 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/T1.1 《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、娄赛男。

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、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加木糖醇、碳酸钙、乳粉、葡萄糖酸锌几种为原料，经配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而制成的钙强化固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	块状	取 10g 样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，观察性状、色泽、有无杂质、鼻嗅其气味、用开水漱口后品尝其滋味。
色 泽	白色或浅黄色	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	具有本品特有的香甜味，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
钙 (以 Ca 计) / (mg/kg)	2500 ~ 10000	GB 5009.92
锌 (以 Zn 计) / (mg/kg)	60~180	GB 5009.14
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 ^a 及限量				检测方法
	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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌/ (CFU/g)	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
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
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 为微生物指标可接受水平的限量值;					
M 为微生物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

食品生产加工过程卫生要求应符合 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 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

钙强化固体饮料是以食用葡萄糖为主要原料，添加木糖醇、碳酸钙、乳粉、葡萄糖酸锌几种为原料，经配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而制成的钙强化固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州苗草堂生物科技有限公司

H N

Q B