



413654S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0020S-2018

复合大豆膳食纤维粉固体饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

郑州子森生物科技有限公司 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》编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

复合大豆膳食纤维固体饮料

1 范围

本标准规定了复合大豆膳食纤维固体饮料的要求、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膳食纤维粉、糙米（熟制粉碎）、香菇（熟制粉碎）、芹菜粉、草莓粉、樱桃粉为原料，加入低聚果糖，经混合，粉碎，烘干，包装而成的复合大豆膳食纤维固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB 2715 和 GB/T 18810 的规定。

2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 芹菜粉、草莓粉、樱桃粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及外观形态，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气，滋味，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
膳食纤维, %	≥	30	GB 5009.88
注: *铅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	10 ²	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;					
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881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; 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆膳食纤维粉、糙米（熟制粉碎）、香菇（熟制粉碎）、芹菜粉、草莓粉、樱桃粉为原料，加入低聚果糖，经混合，粉碎，烘干，包装而成的复合大豆膳食纤维固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和 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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州子森生物科技有限公司

H N
Q B