



413703S-2018



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0008S-2018

---

# 多种维生素强化固体饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

郑州苗草堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

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。

H N

Q B

# 多种维生素强化固体饮料

## 1 范围

本标准规定了多种维生素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。

本标准适用于以白砂糖和麦芽糊精为主要原料，添加碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素 A、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、叶酸、β-环状糊精为原料，经配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而制成的多种维生素强化固体饮料。

## 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 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.3 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

2.1.5 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.6 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

2.1.7 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

2.1.10 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.12 β-环状糊精应符合 GB 1886.180 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，观察有无杂质、性状、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
维生素 A/(μg/kg)	4000 ~ 17000	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> /(mg/kg)	9 ~ 22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> /(mg/kg)	9 ~ 22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> /(mg/kg)	7 ~ 22	GB 5009.154
维生素 C/(mg/kg)	1000 ~ 2250	GB 5009.86
叶酸/(μg/kg)	600 ~ 6000	GB 5009.211
钙(以 Ca 计)/(mg/kg)	2500 ~ 10000	GB 5009.92
铁(以 Fe 计)/(mg/kg)	95 ~ 220	GB 5009.90
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	60 ~ 180	GB 5009.14
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	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 <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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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
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；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；农药残留限量应符合 GB 2763 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖和麦芽糊精为主要原料，添加碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、维生素 A、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、叶酸、β-环状糊精为原料，经配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而制成的多种维生素强化固体饮料。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。

H N

郑州苗草堂生物科技有限公司

Q B