



413718S-2018



洛阳益心食品饮料有限公司企业标准

Q/LYSY 0003S-2018

复合固体饮料

2018-12-12 发布

2018-12-12 实施

洛阳益心食品饮料有限公司 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。

本标准由洛阳益心食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵东超、张冰、侯志强、李春芳。

H N

Q B

复合固体饮料

1 范围

本标准规定了复合固体饮料的分类、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蛋白粉、核桃仁（粉碎）、大米（经挤压、膨化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）、红枣粉（红枣经清洗、去核、烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经清洗、烘干、粉碎）、苹果粉中的多种为原料，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂（麦角钙化醇）、乳酸钙、乳酸锌、食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精中的一种），经混合、包装加工而成的复合固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 莲子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 苹果粉应清洁无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.14 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.15 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.15 食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精）应符合 GB 30616 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	粉状, 无结块	从样品中取出 50g 倒入洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a , %	≥ 4	GB 5009.5
脂肪, %	≤ 2	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
维生素 A ^b , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D ^b , μg/kg	10~20	GB 5009.82
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^a 适用于添加大豆蛋白粉产品的检验。 ^b 适用于添加该食品营养强化剂产品的检验。 ^c 适用于添加苹果粉产品的检验。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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执行; 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

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 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

复合固体饮料是以大豆蛋白粉、核桃仁（粉碎）、大米（经挤压、膨化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）、红枣粉（红枣经清洗、去核、烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经清洗、烘干、粉碎）、苹果粉中的多种为原料，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂（麦角钙化醇）、乳酸钙、乳酸锌、食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精中的一种），经混合、包装加工而成的复合固体饮料。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳益心食品饮料有限公司