



413871S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0015S-2018

多维固体饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、马爱丽。

本标准自发布实施日起代替 Q/SLRJ 0015S-2015《多维固体饮料》。与 Q/SLRJ 0015S-2015 相比，除编辑性修改外，主要技术指标未发生变化。

H N

Q B

多维固体饮料

1 范围

本标准规定了多维固体饮料的分类、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。

本标准适用于以猕猴桃浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、柠檬浓缩汁、柑橘浓缩汁、苹果浓缩汁、芒果浓缩汁、香橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、食用葡萄糖、葡萄糖酸钙、烟酸、L-苹果酸、醋酸视黄酯（醋酸维生素A）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、泛酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、牛磺酸、叶酸中的多种为主要原料，以柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜橙香精、碳酸氢钠、白砂糖、乳糖、甜菊糖苷、山梨糖醇中的多种为辅料，经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、配料、混粉、制粒（或不制粒）、干燥、整粒、总混、成型、装瓶（袋）、包装而成的固体饮料（食用时以10倍水稀释饮用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 醋酸视黄酯（醋酸维生素A）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.3 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.6 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.7 维生素E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 维生素B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.12 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.22 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 苹果浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、香橙浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、柠檬浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、柑橘浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.24 泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	疏松均匀的细小颗粒状或块状，冲溶后为混悬液	从样品中取出 1 袋（瓶），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按使用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异嗅	
滋味	具有该产品应有的滋味，味甜，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^c , mg/kg	7~22	GB 5009.154
烟酸 ^d , mg/kg	110~330	GB 5009.89
维生素 E ^e , mg/kg	76~180	GB 5009.82
维生素 C ^f , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
钙 ^g (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
维生素 A ^h , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
泛酸 ⁱ , mg/kg	22~80	GB 5009.210
叶酸 ^j , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素 ^k , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
牛磺酸, g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^l , g/kg	≤ 2.0	SN/T 3854
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^m , g/kg	≤ 6.5	GB 5009.97

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。d、e、f、m 适用于维葡固体饮料；f 适用于猕猴桃柑橘固体饮料；b、c、e、h、i、j、l 适用于胡萝卜柠檬固体饮料；g 适用于芒果香橙固体饮料；a、b、c、d、h、k 适用于苹果菠萝固体饮料。

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 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。

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 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、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

本标准适用于以猕猴桃浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、柠檬浓缩汁、柑橘浓缩汁、苹果浓缩汁、芒果浓缩汁、香橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、食用葡萄糖、葡萄糖酸钙、烟酸、L-苹果酸、醋酸视黄酯（醋酸维生素A）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、泛酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、牛磺酸、叶酸中的多种为主要原料，以柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜橙香精、碳酸氢钠、白砂糖、乳糖、甜菊糖苷、山梨糖醇中的多种为辅料，经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、配料、混粉、制粒（或不制粒）、干燥、整粒、总混、成型、装瓶（袋）、包装而成的固体饮料（食用时以10倍水稀释饮用）。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，参照相关国标GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B