



411243S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0022S-2018

---

# 复合南瓜粉固体饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段省委、马爱丽。

H N

Q B

# 复合南瓜粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合南瓜粉固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以南瓜粉、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、大豆肽粉、菊粉、山楂粉、玉米粉、乳矿物盐、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、麦精(熟化大麦粉、熟化燕麦粉、熟化麦芽粉)、绿豆粉、苦瓜粉、桑叶粉、苦荞粉中的几种为原料,添加大豆磷脂、低聚果糖、低聚异麦芽糖、植脂末(氢化植物油、葡萄糖浆)中的一种或几种为辅料,经过筛、配料、混合、装袋、包装加工制成的复合南瓜粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求:

- 2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 南瓜粉、山楂粉、苦瓜粉应符合 GB/T 29602 和 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.5 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉和麦精(熟化大麦粉、熟化燕麦粉、熟化麦芽粉)应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合 GB/T 29602 和关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年 第 5 号)公告的规定。
- 2.1.9 苦荞粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌应符合《可用于食品的菌种名单》(卫办监督发〔2010〕65 号)和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.16 乳矿物盐应符合卫生部 2009 年 18 号公告的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	疏松均匀的粉末,冲溶后为混悬液	取样品 1 瓶(袋)置洁净白色瓷盘中,在

色泽	具有该产品固有的色泽	自然光条件下,用肉眼观察该产品的性状、色泽,冲调后鼻嗅其气味,品尝其滋味,并观察有无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味、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
蛋白质, g/100g (仅适用于添加大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、大豆肽粉的产品)	≥ 2.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于含有山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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) (含有乳酸菌的产品除外)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	100	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
乳酸菌, (CFU/g) (适用于含有乳酸菌的产品) ≥	1×10 <sup>6</sup> (出厂时) 1×10 <sup>3</sup> (销售时)				GB 4789.35
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 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以南瓜粉、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉、大豆肽粉、菊粉、山楂粉、玉米粉、乳矿物盐、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖杆菌、麦精(熟化大麦粉、熟化燕麦粉、熟化麦芽粉)、绿豆粉、苦瓜粉、桑叶粉、苦荞粉中的几种为原料，添加大豆磷脂、低聚果糖、低聚异麦芽糖、植脂末(氢化植物油、葡萄糖浆)中的一种或几种为辅料，经过筛、配料、混合、装袋、包装加工制成的复合南瓜粉固体饮料。

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》标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合南瓜粉固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

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