



411299S-2018



河南滋景堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZJT 0007S-2018

复配黄豆（黑豆）固体饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

河南滋景堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南滋景堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：桑俊杰、董永珂、杨红。

H N

Q B

复配黄豆（黑豆）固体饮料

1 范围

本标准规定了复配黄豆（黑豆）固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于黄豆（黑豆）、燕麦、玉米为原料，经精选、蒸熟、干燥、粉碎、混合、杀菌，包装加工而成的复配黄豆（黑豆）固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆（黑豆）应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.2 燕麦应符合NY/T 892的规定。

2.1.3 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.4 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 | 试验方法 |
|------|-----------------------|--|
| 性状 | 粉末状或小颗粒状 | 从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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 | 具有产品固有的气味和滋味，无异味、无异臭。 | |
| 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 | ≤ | 8.0 | GB 5009.4 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 脲酶试验 | | 阴性 | GB/T5009.183 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 20 | GB 5009.5 |

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 ^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 |
| 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) | ≤ | 25 | | | 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: *该项指标严于食品安全国家标准规定。

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 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2762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; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

复配黄豆（黑豆）固体饮料以黄豆（黑豆）、燕麦、玉米原料，经精选、蒸熟、干燥、粉碎、混合、杀菌，包装加工而成的秘制黄豆（黑豆）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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南滋景堂生物科技有限公司

H N
Q B