



411424S-2018



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0008S-2018

---

# 低聚果糖饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

郑州新福瑞生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州新福瑞生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鹏，李自刚。

H N

Q B

# 低聚果糖饮料

## 1 范围

本标准规定了低聚果糖饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透过滤）、低聚果糖为原料，经调配，过滤，罐装杀菌，包装而成的低聚果糖饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	检测方法
色 泽	无色透明	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	5.0~7.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
低聚果糖, g/100g	≥ 1	GB 2009.255
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

### 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/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15

酵母* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p> <p>注 3: *指标严于国家标准 GB 7101。</p>					

## 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透过滤）、低聚果糖为原料，经调配，过滤，罐装杀菌，包装而成的低聚果糖饮料。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依据。

本标准规定了低聚果糖饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

郑州新福瑞生物科技有限公司

