



411445S-2018



孟州市佳冻福食品厂企业标准

Q/MJS 0002S-2018

核桃粉固体饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

孟州市佳冻福食品厂 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》的规定编写。

本标准由：孟州市佳冻福食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：乔喜全，刘发战，张国平。

H N

Q B

核桃粉固体饮料

1 范围

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁（粉碎）、麦芽糊精、大米（高温熟化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖为原料，经混合、研磨、包装制成的核桃粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	取样品 1 袋置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	褐色	
气 味	具有核桃的气味，无异味	
滋 味	味甜，具有核桃的滋味，口味纯正，无哈喇味无异味	
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 (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分 (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质 (g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	≥ 2.0	GB 5009.6

酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤	1.0	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 ^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
*霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

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。

注 3: *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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, 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

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

编制说明

核桃粉固体饮料是以核桃仁（粉碎）、麦芽糊精、大米（高温熟化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖为原料，经混合、研磨、包装制成的。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》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。

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

孟州市佳添福食品厂

H N

Q B