



412159S-2018



河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0004S-2018

低聚果糖固体饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南祥和生物科技有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南祥和生物科技有限公司

本标准主要起草人：扈志攀、毛永建。

H N

Q B

低聚果糖固体饮料

1 范围

本标准规定了低聚果糖固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以低聚果糖、葡萄糖、氯化钾、氯化钠、柠檬酸钾为原料进行混合后，装袋，包装而成的低聚果糖固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.4 氯化钠应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 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	均匀粉末，无结块	取5g左右的被测样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签所述的食用方法于透明的玻璃烧杯中冲溶稀释后，立即嗅其气味，辩其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	乳白色或淡黄色	
气、滋味	甜味，具有本品应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其它异味	
杂质	冲融后呈澄清或均匀混悬液，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	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该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
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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：样品的采样和处理按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、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

低聚果糖固体饮料是以低聚果糖、葡萄糖、氯化钾、氯化钠、柠檬酸钾为原料进行混合后，装袋，包装而成的。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，参照相关国标、行标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。

河南祥和生物科技有限公司

H N

Q B