



412066S-2018



郑州的邦中医药健康管理有限公司企业标准

Q/ZDJ 0018S-2018

---

# 钙强化固体饮料

2018-07-06 发布

2018-07-06 实施

---

郑州的邦中医药健康管理有限公司 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》的要求编写。

本标准由郑州的邦中医药健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐家龙、付炳臣、牛鹿生。

H N

Q B

# 钙强化固体饮料

## 1 范围

本标准规定了钙强化固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸钙、淡水鱼胶原蛋白肽粉、D-甘露糖醇、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸、木糖醇、三氯蔗糖中的几种为原料，经配料、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、定量包装制成的钙强化固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.3 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.4 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 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	检验方法
性状	粉末或颗粒	样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，
色泽	产品固有色泽	

气味	具有本品特有的气味	品尝其滋味。
滋味	具有本品特有的滋味	
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
钙(以 Ca 计), mg/kg	2500-10000	GB 5009.92
蛋白质, g/100g	≥ 2.6	GB 5009.5
三氯蔗糖, g/kg	≤ 2.0 (按 8 倍稀释)	GB 22255

注: \*铅 指标严于食品安全国家标准 GB 2762

### 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)	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
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) ≤	20				GB 4789.15

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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。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。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、大肠菌群指标。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸钙、淡水鱼胶原蛋白肽粉、D-甘露糖醇、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸、木糖醇、三氯蔗糖中的几种为原料，经配料、混合、制粒（或不制粒）、干燥灭菌、定量包装制成的钙强化固体饮料。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/T 29602 《钙强化固体饮料》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。

本标准规定了钙强化固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州的邦中医药健康管理有限公司

QHNB