



412292S-2018



新蔡三九九诺生物科技有限公司企业标准

Q/XSJS 0002S-2018

固体饮料

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

新蔡三九九诺生物科技有限公司 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》的要求编写。

本标准由新蔡三九九诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱双涛、王年娟。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以动物双歧杆菌、鼠李糖杆菌、乳酸片球菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、维生素A、维生素D₂（麦角钙化醇）、魔芋凝胶、淡水鱼胶原蛋白肽粉中的一种或多种为原料，加入无水葡萄糖、水苏糖、低聚果糖、乳清粉、二氧化硅，经备料、混合、干燥、混合或不混合、包装制成的固体饮料。

2 分类

2.1 益生菌固体饮料

以动物双歧杆菌、鼠李糖杆菌、乳酸片球菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌为原料，加入水苏糖、二氧化硅、乳清粉，经备料、混合、干燥、混合、包装制成。

2.2 维生素强化固体饮料

以维生素A、维生素D₂为原料，加入无水葡萄糖、低聚果糖、二氧化硅，经备料、混合、干燥、包装制成。

2.3 魔芋凝胶固体饮料

以魔芋凝胶为原料，加入水苏糖、乳清粉、低聚果糖、二氧化硅，经备料、混合、干燥、包装制成。

2.4 胶原蛋白肽固体饮料

以淡水鱼胶原蛋白肽粉为原料，加入水苏糖、低聚果糖、二氧化硅，经备料、混合、干燥、包装制成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

3.1.2 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。

3.1.3 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。

3.1.4 动物双歧杆菌、鼠李糖杆菌、乳酸片球菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

3.1.6 无水葡萄糖应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。

3.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

3.1.10 魔芋凝胶应符合 NY/T 2981 的规定。

3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	色泽均匀，无花纹与色斑。	取5g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用蒸馏水溶解稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
性 状	粉末状，无结块儿，溶解后应澄清或呈均匀的混悬液。	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无刺激，无焦糊酸败现象，无异味，无异嗅。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

3.3 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
肽(以干基计), g/100g	≥ 15	GB/T22492附录B
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
维生素A, μg/kg	4000~17000	GB 5009.82

维生素D ₂ , μg/kg	10~20	GB 5009.82
<p>注：肽适用于淡水鱼胶原蛋白肽粉固体饮料；</p> <p>维生素 A 适用于维生素强化固体饮料；</p> <p>维生素 D₂ 适用于维生素强化固体饮料；</p> <p>*铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。</p>		

3.4 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 ^b , 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 平板计数法
乳酸菌 ^c , CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
霉菌, CFU/g ≤	50				GB4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
<p>注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行。</p> <p>b菌落总数不适用于益生菌固体饮料。</p> <p>c乳酸菌适用于益生菌固体饮料。</p>					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数（不适用于益生菌固体饮料）、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固体饮料是以动物双歧杆菌、鼠李糖杆菌、乳酸片球菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、维生素A、维生素D₂（麦角钙化醇）、魔芋凝胶、淡水鱼胶原蛋白肽粉中的一种或多种为原料，加入无水葡萄糖、水苏糖、低聚果糖、乳清粉、二氧化硅，经备料、混合、干燥、混合或不混合、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》、GB/T 29602《固体饮料》和NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

新蔡三九九诺生物科技有限公司