



412402S-2018



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0008S-2018

营养素强化 DHA 藻油固体饮 料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

洛阳众康生物工程有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵洪波、刘海臣。

本标准自实施之日起替代Q/LZK 0008S-2017（备案号411421S-2017）。

H N

Q B

营养素强化DHA藻油固体饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化DHA藻油固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以DHA藻油、烟酰胺、泛酸钙、乳酸亚铁、维生素C（抗坏血酸）、白砂糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成的营养素强化DHA藻油固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 烟酰胺、泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的有关规定。

2.1.2 DHA藻油应符合LS/T 3243和关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）的有关规定。

2.1.3 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.4 乳酸亚铁应符合GB 6781的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

2.1.7 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	颗粒状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 8.0	GB 5009.4

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
铁（以Fe计），mg/kg		95~220	GB 5009.90
泛酸，mg/kg		22~80	GB 5009.210
烟酸，mg/kg		110~330	GB 5009.89
维生素C，mg/kg		1000~2250	GB 5413.18
DHA含量，mg/kg		20~200	GB 5009.168

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：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；
* 该项指标值严于食品安全国家标准。

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

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 14880、GB 2762、GB 2763的有规定。DHA藻油的食用应符合国家（2010年第3号）公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

营养素强化DHA藻油固体饮料是以DHA藻油、烟酰胺、泛酸钙、乳酸亚铁、维生素C（抗坏血酸）、白砂糖、麦芽糊精为原料，经混合、制粒、烘干、整粒、包装而成。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提供依据。

本标准中霉菌指标严于国家食品安全标准GB 7101的规定。

洛阳众康生物工程有限公司