



412341S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0015S-2018

---

# 蓝莓粉固体饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、王凯。

H N

Q B

# 蓝莓粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了蓝莓粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蓝莓粉、木糖醇、维生素 C 粉、维生素 E 粉（维生素 E、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠）和蓝莓香精为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的蓝莓粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料：

2.1.1 蓝莓粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 维生素 E 粉（维生素 E、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 维生素 C 粉应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。

### 2.2 感官指标

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，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以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	粉色至紫色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
维生素 C，mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 E，mg/kg	76~180	GB 5009.82

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

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 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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) ≤	50				GB 4789. 15
注：1、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。					
2、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 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、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。

## 附录 A

## A.1 蓝莓粉

A1.1 定义：以蓝莓为原料，经湿法粉碎、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工制成的蓝莓粉（固体饮料）。

A1.2 质量要求：应符合表 A.1.1 和 A.1.2 的要求。参考供应商资料，备案号：Q/610000-8435S-2018。

表 A.1.1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

表 A.1.2 微生物限量

项 目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	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	900	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行					

## 编制说明

蓝莓粉固体饮料是以蓝莓粉、木糖醇、维生素 C 粉、维生素 E 粉（维生素 E、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠）和蓝莓香精为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的蓝莓粉固体饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》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。

本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司