



412357S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0003S-2018

---

# 果蔬酵素粉固体饮料( 发酵型 果蔬固体饮料 )

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、刘世磊。

H N

Q B

# 果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、喷雾干燥、包装等工艺制成）为主要原料，辅以低聚果糖，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料：

2.1.1 果蔬酵素粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	具有本品特有的色泽	
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
铅*的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 的要求。

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	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
*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 1488 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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。

## 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

果蔬酵素粉应符合下表规定：

## 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

## 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	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

QB

## 编制说明

果蔬酵素粉固体饮料（发酵型果蔬固体饮料）是以果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、喷雾干燥、包装等工艺制成）为主要原料，辅以低聚果糖，经配料、混合、内包装、外包装加工而成。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。

该产品微生物及相关指标参照 GB 7101 中的固体饮料制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

QHNB