



410224S-2019



河南十二药坊药业有限公司企业标准

Q/HSY0002S-2019

固体饮料

2019-01-22 发布

2019-01-22 实施

河南十二药坊药业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南十二药坊药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王庆粉。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、试验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种为主要原料，添加低聚果糖、水苏糖、低聚木糖、菊粉、异麦芽酮糖醇、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、食用葡萄糖、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油）、低聚异麦芽糖、抗性糊精、壳寡糖、乳糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、木糖醇、麦芽糖醇、聚葡萄糖、二氧化硅、山梨糖醇、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经称量、配料、混合、包装等工艺加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌应符合卫办监督发【2010】65号中《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补公告和QB/T 4575的要求。

2.1.2 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.3 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。

2.1.4 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。

2.1.5 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）的规定。

2.1.6 异麦芽酮糖醇应符合QB/T4486的规定。

2.1.7 低聚半乳糖应符合中华人民共和国卫生部2008年第20号公告新资源食品《低聚半乳糖》的规定。

2.1.8 棉籽低聚糖应符合卫生部2010年第3号公告和GH/T 1063的规定。

2.1.9 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。

2.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.11 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）应符合GB19644的规定。

2.1.12 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

2.1.13 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.14 抗性糊精应符合《中华人民共和国卫生部2012年第16号公告》的规定。

2.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.16 壳寡糖应符合中华人民共和国卫生部 2014 年第 6 号公告新资源食品《壳寡糖》的规定。

2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.21 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.23 低聚半乳糖应符合《中华人民共和国卫生部 2008 年第 20 号公告》的规定。

2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.25 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.26 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	指标	试验方法
性状	粉末状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该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
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		
a 适用于添加三氯蔗糖的品种。		

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	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
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
乳酸菌总数(CFU/g) ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.35
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品计数; 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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种为主要原料，添加低聚果糖、水苏糖、低聚木糖、菊粉、异麦芽酮糖醇、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、食用葡萄糖、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油)、低聚异麦芽糖、抗性糊精、壳寡糖、乳糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、木糖醇、麦芽糖醇、聚葡萄糖、二氧化硅、山梨糖醇、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经称量、配料、混合、包装等工艺加工而成的固体饮料。

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 GB7101《食品安全国家标准 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。

河南十二药坊药业有限公司