



410272S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0038S-2019

---

# 果蔬粉固体饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

H N

Q B

# 果蔬粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬粉固体饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以针叶樱桃果、山楂、南瓜、芦笋、苦瓜、沙棘、山药中的一种为原料，经筛选、清洗、去皮（或不去皮）、去籽（或不去籽）、切丝（或不切丝）、切块（或不切块）、切片（或不切片）、蒸煮（或不蒸煮）、浸烫（或不浸烫）、烘焙（或不烘焙）、打浆（或不打浆）、均质（或不均质）、粉碎（或不粉碎）、喷雾干燥（或不喷雾干燥）等生产工艺，添加木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种为辅料，加工而成的可作为配料使用的，也可供直接食用的果蔬粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、沙棘、山药应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 针叶樱桃果应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告2010年第9号）的规定。

2.1.3 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.4 芦笋应符合 NY/T 760 和 NY/T 1585 的规定。

2.1.5 苦瓜应符合 NY/T 963 和 NY/T 1588 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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	要求	检验方法
性状	疏松均匀的粉末状，冲溶后为混悬液	从样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按食用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
总酸(以无水柠檬酸计), g/100g	≤ 10.0	GB/T 12456
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。a仅适用于山楂粉。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100	GB 4789. 3 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：a 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 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以针叶樱桃果、山楂、南瓜、芦笋、苦瓜、沙棘、山药中的一种为原料，经筛选、清洗、去皮（或不去皮）、去籽（或不去籽）、切丝（或不切丝）、切块（或不切块）、切片（或不切片）、蒸煮（或不蒸煮）、浸烫（或不浸烫）、烘焙（或不烘焙）、打浆（或不打浆）、均质（或不均质）、粉碎（或不粉碎）、喷雾干燥（或不喷雾干燥）等生产工艺，添加木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种为辅料，加工而成的可作为配料使用的，也可供直接食用的果蔬粉固体饮料。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，参照相关国标 GB/T 29602《固体饮料》和 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》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。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B