



410323S-2019



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0111S-2019

菜用黄麻固体饮料

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

菜用黄麻固体饮料

1 范围

本标准规定了菜用黄麻固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、大麦苗（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃粉、木糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖为原料，经配料、混合、干燥灭菌、包装加工而成的菜用黄麻固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜用黄麻粉、蓝莓粉、针叶樱桃粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.2 大麦苗应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 菜用黄麻应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.7 木糖醇 应符合 GB 1886.234 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	粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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)	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12

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 ^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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌/ (CFU/g) ≤	25				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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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、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

菜用黄麻固体饮料是以菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、大麦苗（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃粉、木糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖为原料，经配料、混合、干燥灭菌、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B