



410382S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0040S-2019

---

# 植物粉固体饮料

2019-02-11 发布

2019-02-11 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

# 植物粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了植物粉固体饮料的分类、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。

本标准适用于以菊苣、大麦苗中的一种为原料，经筛选、清洗、去皮（或不去皮）、切块（或不切块）、切段（或不切段）、蒸煮（或不蒸煮）、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）后，添加低聚异麦芽糖为辅料，加工而成的植物粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 菊苣应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 大麦苗应符合《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》（卫生部公告2012年第8号）的规定。

2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.4 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，按使用方法冲调后，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	具有原料特有的气味、无异味	
滋味	具有原料特有的滋味，味甜	
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	≤	10.0	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
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

H N  
Q B

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

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、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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以菊苣、大麦苗中的一种为原料，经筛选、清洗、去皮（或不去皮）、切块（或不切块）、切段（或不切段）、蒸煮（或不蒸煮）、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）后，添加低聚异麦芽糖为辅料，加工而成的植物粉固体饮料。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》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