



410596S-2019



南阳市新天地生物科技股份有限公司企业标准

Q/NXSK 0018S-2019

纤维饮料

2019-03-25 发布

2019-03-25 实施

南阳市新天地生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳市新天地生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张明正。

H N

Q B

纤维饮料

1 范围

本标准规定了纤维饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、低聚木糖、乌梅（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、葛根（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、沙棘（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、鱼腥草（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、桔梗（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、甘草（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、紫苏（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、人参（人工种植五年以下）（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、黄精（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、覆盆子（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、益智仁（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、枸杞（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、决明子（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、罗汉果（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、柠檬（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、卡拉胶、果胶、山梨酸钾、甜橙味香精中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装封盖、喷淋灭菌、冷却、包装工艺加工而成的纤维饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 12 号）和 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.5 乌梅、葛根、沙棘、鱼腥草、桔梗、甘草、紫苏、黄精、覆盆子、益智仁、枸杞、决明子、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.7 低聚半乳糖应符合卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 甜橙味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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	液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	允许有少量沉淀, 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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
膳食纤维, g/100mL	≥ 5	GB 5009.88
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤		10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤		10		GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、低聚木糖、乌梅（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、葛根（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、沙棘（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、鱼腥草（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、桔梗（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、甘草（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、紫苏（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、人参（人工种植五年以下）（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、黄精（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、覆盆子（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、益智仁（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、枸杞（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、决明子（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、罗汉果（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、柠檬（水煮提取、浓缩、干燥粉碎）、卡拉胶、果胶、山梨酸钾、甜橙味香精中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装封盖、喷淋灭菌、冷却、包装工艺加工而成的纤维饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于 GB 7101 的规定。

南阳市新天地生物科技股份有限公司