



410771S-2019



郑州旗人医药科技有限公司企业标准

Q/ZQY 0016S-2019

左旋肉碱强化咖啡固体饮料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

郑州旗人医药科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州旗人医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 丁书宝。

H N

Q B

左旋肉碱强化咖啡固体饮料

1 范围

本标准规定了左旋肉碱强化咖啡固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以咖啡（焙烤）为主要原料，以绿茶、决明子、代代花、荷叶为原料，经水煮提取浓缩，再加入左旋肉碱、魔芋粉、果蔬粉（蓝莓粉）、食用葡萄糖、麦芽糊精，经粉碎、混合搅拌、烘干、包装加工而成的左旋肉碱强化咖啡固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.4 左旋肉碱应符合GB 1903.13的规定。

2.1.5 咖啡应符合NY/T 605的规定。

2.1.6 决明子、代代花、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.8 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1.9 果蔬粉（蓝莓粉）应符合NY/T 1884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10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3第二法
灰分, %	≤ 7.0	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
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
左旋肉碱, mg/kg	6000-30000	GB 29989
咖啡因含量/(mg/kg)	≥ 200	GB 5009.139

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	10 ²	GB 4789.3(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: n为同一批次产品应采集的样品件数; 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。

*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以咖啡（焙烤）为主要原料，以绿茶、决明子、代代花、荷叶为原料，经水煮提取浓缩，再加入左旋肉碱、魔芋粉、果蔬粉（蓝莓粉）、食用葡萄糖、麦芽糊精，经粉碎、混合搅拌、烘干、包装加工而成的左旋肉碱强化咖啡固体饮料。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《固体饮料生产许可证审查细则》和 GB 7101《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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州旗人医药科技有限公司