



410696S-2019



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0002S-2019

风味固体饮料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

商丘市恒威科技有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 杜颖。

H N

Q B

风味固体饮料

1 范围

本标准规定了风味固体饮料的要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以苹果、柠檬、芒果、草莓、蓝莓、树莓、梨、香蕉、猕猴桃、山楂、甘草、大枣、罗汉果、菊花、金银花、薄荷、荷叶、百合中一种或多种为原料，经粉碎、配料，添加或不添加赤藓糖醇、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷经混合、制粒或不制粒、干燥、包装而成的风味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.3 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.4 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.5 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.6 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.7 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.8 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.9 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.10 山楂、甘草、大枣、罗汉果、菊花、金银花、薄荷、荷叶、百合应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.13 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 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
-----	-----	---------

色泽	具有该产品应有的色泽	取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味
性状	粉末状或颗粒状	
滋味	味甜，同时具有产品应有的滋味	
气味	具有产品应有的气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^d (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 仅适用于含苹果、山楂的产品;

注 3: b 仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 的产品;

注 4: c 仅适用于添加三氯蔗糖的产品;

注 5: d 仅适用于添加甜菊糖苷的产品。

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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	50				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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

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 为微生物指标可按接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以苹果、柠檬、芒果、草莓、蓝莓、树莓、梨、香蕉、猕猴桃、山楂、甘草、大枣、罗汉果、菊花、金银花、薄荷、荷叶、百合中一种或多种为原料，经粉碎、配料，添加或不添加赤藓糖醇、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷经混合、制粒或不制粒、干燥、包装而成的风味固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市恒威科技有限公司

H N

Q B