



411078S-2019



河南科恩生物科技有限公司企业标准

Q/HKN 0004S-2019

果蔬固体饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南科恩生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南科恩生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南科恩生物科技有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

果蔬固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合要求的甜菜粉、菠菜粉、南瓜粉、黑胡萝卜粉、胡萝卜粉、红心萝卜粉、紫薯粉、黑加仑粉、石榴粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、紫甘蓝粉、蓝靛果粉、乌梅粉、木瓜粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、姜粉为原料，经添加适量白砂糖调配后进行粉碎、混合、包装而成的果蔬固体饮料；或以甜菜浓缩汁、菠菜浓缩汁、南瓜浓缩汁、黑胡萝卜浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、红心萝卜浓缩汁、紫薯浓缩汁、黑加仑浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、紫甘蓝浓缩汁、蓝靛果浓缩汁、乌梅浓缩汁、木瓜浓缩汁、菠萝浓缩汁、火龙果浓缩汁、芒果浓缩汁、姜浓缩汁为原料，经添加或不添加麦芽糊精、干燥（或烘干）、粉碎（烘干时需要）、筛分、包装而成果蔬固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜菜粉、菠菜粉、南瓜粉、黑胡萝卜粉、胡萝卜粉、红心萝卜粉、紫薯粉、黑加仑粉、石榴粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、紫甘蓝粉、蓝靛果粉、乌梅粉、木瓜粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、姜粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 甜菜浓缩汁、菠菜浓缩汁、南瓜浓缩汁、黑胡萝卜浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、红心萝卜浓缩汁、紫薯浓缩汁、黑加仑浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、紫甘蓝浓缩汁、蓝靛果浓缩汁、乌梅浓缩汁、木瓜浓缩汁、菠萝浓缩汁、火龙果浓缩汁、芒果浓缩汁、姜浓缩汁应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 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
性状	粉末状，无结块	从样品中取出适量样品，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有滋味和气味，无其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 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。

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	1000	50000	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	≤	25			GB 4789.15
a 采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定执行。					

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 其它要求

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

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

编制说明

果蔬固体饮料是以符合要求的甜菜粉、菠菜粉、南瓜粉、黑胡萝卜粉、胡萝卜粉、红心萝卜粉、紫薯粉、黑加仑粉、石榴粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、蔓越莓粉、紫甘蓝粉、蓝靛果粉、乌梅粉、木瓜粉、菠萝粉、火龙果粉、芒果粉、姜粉为原料，经添加适量白砂糖调配后进行粉碎、混合、包装而成的果蔬固体饮料；或以甜菜浓缩汁、菠菜浓缩汁、南瓜浓缩汁、黑胡萝卜浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、红心萝卜浓缩汁、紫薯浓缩汁、黑加仑浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、紫甘蓝浓缩汁、蓝靛果浓缩汁、乌梅浓缩汁、木瓜浓缩汁、菠萝浓缩汁、火龙果浓缩汁、芒果浓缩汁、姜浓缩汁为原料，经添加或不添加麦芽糊精、干燥（或烘干）、粉碎（烘干时需要）、筛分、包装而成。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》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。

河南科恩生物科技有限公司

QB