



411304S-2017



辉县市跃辉食品有限公司
企业标准

Q/HYS 0001S-2017

果蔬粉固体饮料

2017-06-09 发布

2017-06-09 实施

辉县市跃辉食品有限公司

发布

Q B

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》的规定编写。

本标准由辉县市跃辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张远辉。

本标准于 2017 年 05 月 17 日首次发布。

H N

Q B

果蔬粉固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以山楂片、山药片、苦瓜片为原料，经粉碎、干燥熟制、包装而成的果蔬粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 山楂片、苦瓜片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 山药片应符合 DBS41/009 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	
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、滋味，无异味	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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 测 方 法
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/ kg	≤ 50	GB 5009.185

^a 仅限于山楂粉固体饮料；

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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) * \leq	25			GB 4789. 15	
沙门氏菌 (/25 g)	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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。
 *霉菌的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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

果蔬粉固体饮料是以山楂片、山药片、苦瓜片为原料，经粉碎、干燥熟制、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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

辉县市跃辉食品有限公司

2017 年 05 月 17 日

H N

Q B