



412396S-2021



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0015S-2021

营养素强化固体饮料

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出。

本标准由孟州市铭业食品有限公司和中国热带农业科学院农产品加工研究所共同起草。

本标准起草人：高媛媛、李文杰。

H N

Q B

营养素强化固体饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糊精、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，添加维生素 A（醋酸视黄醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 E（d- α -生育酚）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、叶酸、碳酸钙、磷酸氢钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、氧化镁、牛磺酸、左旋肉碱中的几种，加入苹果粉、草莓粉、甜橙粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、绿茶粉、低聚果糖、菊粉、抗性糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、脱脂乳粉、胶原蛋白肽、透明质酸钠、食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、甜橙香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、绿茶香精中的一种或几种）中的几种，经混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的营养素强化固体饮料。

根据添加原辅料不同分为不同口味产品：复合维生素矿物质强化固体饮料、苹果味复合维生素矿物质强化固体饮料、草莓味复合维生素矿物质强化固体饮料、甜橙味复合维生素矿物质强化固体饮料、蓝莓味复合维生素矿物质强化固体饮料、水蜜桃味复合维生素矿物质强化固体饮料、绿茶味复合维生素矿物质强化固体饮料、缤纷水果味复合维生素矿物质强化固体饮料、多维牛磺酸固体饮料、复合维生素益生菌固体饮料、复合矿物质固体饮料、复合维生素矿物质强化益生菌固体饮料。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 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 维生素 A（醋酸视黄醇）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.5 维生素 E（d- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.8 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.9 透明质酸钠应符合原卫生部关于批准透明质酸钠为新资源食品的公告（2008 年 第 12 号）的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 苹果粉、草莓粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.14 嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌应符合原卫办监督发（2010）65号《可用于食品的菌种名单》及增补公告和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.19 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.22 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.23 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.25 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.26 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.30 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、甜橙香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、绿茶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.34 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。
- 2.1.35 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.36 绿茶粉应符合 NY/T 2672 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	具有本品应有的性状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
牛磺酸 ^a , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素 A ^a , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D ^a , μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素 E ^a , mg/kg	76~180	GB 5009.82
烟酸 ^a , mg/kg	110~330	GB 5009.89
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg	10~66	GB/T 5009.217
维生素 C ^a , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
叶酸 ^a , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
泛酸 ^a , mg/kg	22~80	GB 5009.210
钙 ^a , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 ^a , mg/kg	60~180	GB 5009.14
镁 ^a , mg/kg	1300~2100	GB 5009.241
铁 ^a , mg/kg	95~220	GB 5009.90
左旋肉碱 ^a , mg/kg	6000~30000	SN/T 5146 或 GB 29989
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

1、a 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；
2、b 展青霉素指标仅限于添加苹果粉的产品检测。

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	
乳酸菌数 ^b , CFU/g \geq	1×10 ⁶				GB 4789. 35
菌落总数 ^d , 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789. 15
<p>注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。</p> <p>2、*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p> <p>3、b 乳酸菌数指标仅适用于添加乳酸菌的产品检测。</p> <p>4、d 菌落总数指标仅适用于未添加乳酸菌的产品检测。</p>					

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数（仅限未添加乳酸菌的产品）、乳酸菌数（仅限添加乳酸菌的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糊精、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，添加维生素 A（醋酸视黄醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 E（d- α -生育酚）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酰胺、叶酸、碳酸钙、磷酸氢钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、氧化镁、牛磺酸、左旋肉碱中的几种，加入苹果粉、草莓粉、甜橙粉、蓝莓粉、水蜜桃粉、绿茶粉、低聚果糖、菊粉、抗性糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、脱脂乳粉、胶原蛋白肽、透明质酸钠、食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、甜橙香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、绿茶香精中的一种或几种）中的几种，经混合搅拌、制粒、干燥、包装加工而成的营养素强化固体饮料。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，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。

本标准霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

孟州市铭业食品有限公司