



410179S-2021



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0025S-2021

铁强化固体饮料

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

海而思（郑州）科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦和平、赵俊颖。

本标准自发布实施日起替代Q/HZK 0025S-2020（备案号：416363S-2020）。

H N

Q B

铁强化固体饮料

1 范围

本标准规定了铁强化固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以抗性糊精、聚葡萄糖、水苏糖、可溶性大豆多糖、甜橙粉、木糖醇、预糊化淀粉、木耳水提取物为主要原料，添加甘氨酸亚铁、DL-苹果酸、甜菊糖苷、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂），经粉碎、混合、干燥、成型、包装而成的铁强化固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 抗性糊精应符合 Q/CBL 0008S 的规定（见附录 A）。

2.1.2 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.6 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.11 甜橙粉、木耳水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	颗粒状（含部分粉末状）	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	类白色	
气 味	具有原料特有的气味，无异味	
滋 味	味微甜，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	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 1.6	SN/T 3854
铁, mg/kg	95~220	GB 5009.90
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
“a”注:本品添加8倍水以上冲调后饮用,已按稀释倍数增加了使用量。		
“*”注: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	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	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。					

2.5 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; 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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

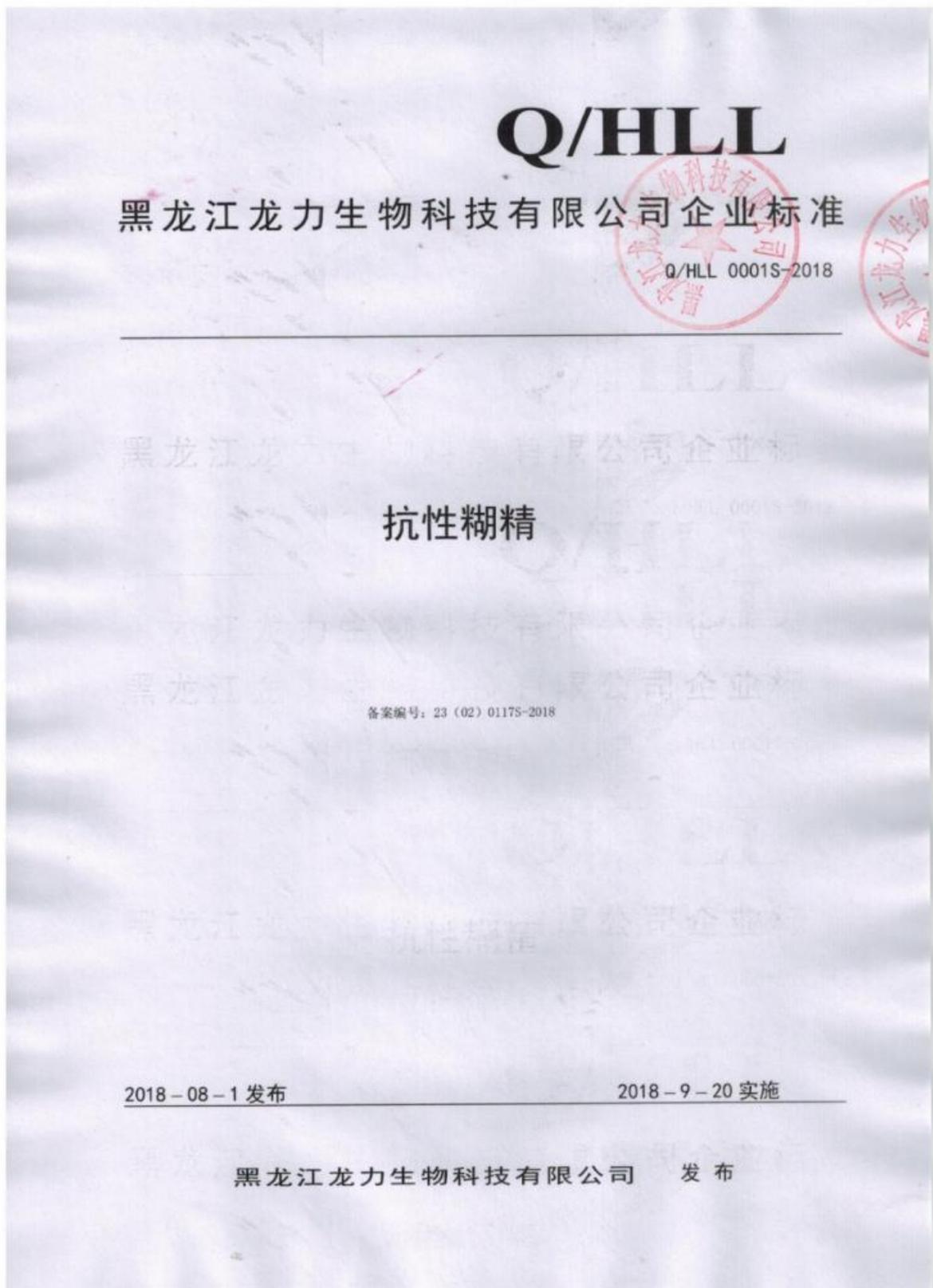
出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式

检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/HLL 0001S-2018

前 言

本标准由黑龙江龙力生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙百平、覃树林、杨建宇、于晶、符常伟。

本标准第一次发布。

本标准参照 GB 15203-2014 《食品安全国家标准 淀粉糖》、GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 20884-2007 《麦芽糊精》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写。

本标准的适用单位为黑龙江龙力生物科技有限公司，地址：黑龙江省齐齐哈尔市龙江县白山工业园区。

Q/HLL 0001S-2018

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的分类、要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志和包装的有关内容。

本标准适用于以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。

2 要求

2.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合 GB 15203-2014 《食品安全国家标准 淀粉糖》的规定和产品特点。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	企业标准指标	检验方法
水分 (%)	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分 (%)	≤ 0.5	GB 5009.4
总膳食纤维 (%)	≥ 82	GB/T 22224-2008 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
pH值	4.0-6.0	GB/T 20884
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
二氧化硫残留量(SO ₂), (g/kg)	≤ 0.04	GB 5009.34

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

Q/HLL 0001S-2018

表 2 微生物指标

项 目	企业标准指标	检验方法
菌落总数 (CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	≤ 10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

2.5 食品添加剂和营养强化剂

2.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准及有关规定。

2.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及有关规定。

2.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及有关规定。

2.7 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

2.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

3 检验规则

3.1 批

由本公司的质量管理部门按照相应的规则确定产品的批次。

3.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、pH、总膳食纤维、菌落总数、大肠菌群。

3.3 型式检验

3.3.1 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

3.3.2 一般情况下需每年对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验。

- 原料、工艺发生较大变化时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

Q/HLL 0001S-2018

3.4 判定规则

3.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

3.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

4 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070及有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及有关规定。

6 标志和包装

6.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 及其他有关规定执行。

6.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

编制说明

铁强化固体饮料是以抗性糊精、聚葡萄糖、水苏糖、可溶性大豆多糖、甜橙粉、木糖醇、预糊化淀粉、木耳水提取物为主要原料，添加甘氨酸亚铁、DL-苹果酸、甜菊糖苷、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂），经粉碎、混合、干燥、成型、包装而成的铁强化固体饮料。

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，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

海而思（郑州）科技有限公司