



410257S-2021



孟州市佳冻福食品厂企业标准

Q/MJS 0004S-2021

固体饮料

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

孟州市佳冻福食品厂 发布

前 言

本标准由孟州市佳冻福食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：乔喜全、刘发战、张国平。

H N
Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽糊精、豆奶粉、葡萄糖、植脂末【（葡萄糖浆、氢化植物油）或（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）】、食用盐、白砂糖、麦芽糖、乳糖、乳粉、可可粉、抹茶粉、果蔬粉（紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉中的一种或几种）中的几种为原料，加入食用香精（水果香精、奶味香精、麦香香精中的一种或几种）、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为乳味固体饮料、水果味固体饮料、麦香味固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 食用香精（水果香精、奶味香精、麦香香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.9 果蔬粉（紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 乳糖应符合 GB 25595 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.17 刺槐豆胶应符合 GB 29945 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	粉状，允许有颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于含苹果粉的产品）	GB 5009.185

注：*铅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	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以麦芽糊精、豆奶粉、葡萄糖、植脂末【（葡萄糖浆、氢化植物油）或（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）】、食用盐、白砂糖、麦芽糖、乳糖、乳粉、可可粉、抹茶粉、果蔬粉（紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、红枣粉中的一种或几种）中的几种为原料，加入食用香精（水果香精、奶味香精、麦香香精中的一种或几种）、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

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。

孟州市佳冻福食品厂