



410677S-2021



河南百芝堂生物科技有限公司企业标准

Q/HBZT 0040S-2021

大豆膳食纤维咖啡固体饮料

2021-04-11 发布

2021-04-11 实施

河南百芝堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南百芝堂生物科技有限公司提出。

本标准主要起草人：牛录梅。

H N
Q B

大豆膳食纤维咖啡固体饮料

1 范围

本标准规定了大豆膳食纤维咖啡固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆膳食纤维粉、焙炒咖啡、可可粉、决明子、白芸豆、脱脂乳粉、罗汉果、椰子油、奇亚籽、左旋肉碱、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖为原料，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的大豆膳食纤维咖啡固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 决明子、白芸豆、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.3 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.8 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.13 奇亚籽应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）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	取 10g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，无刺激、焦糊、酸	

	败及其他异味	80℃左右蒸馏水溶剂稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3 第二法
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
左旋肉碱, mg/kg	6000-30000	GB 29989
咖啡因含量, mg/kg	≥ 200	GB 5009.139
膳食纤维, g/100g	≥ 3	GB 5009.88

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	25			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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以大豆膳食纤维粉、焙炒咖啡、可可粉、决明子、白芸豆、脱脂乳粉、罗汉果、椰子油、奇亚籽、左旋肉碱、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖为原料，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的大豆膳食纤维咖啡固体饮料。

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《固体饮料生产许可证审查细则》和 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。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南百芝堂生物科技有限公司