411298S-2021

河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0012S-2021

固体饮料

2021-06-16 发布　　2021-06-16 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前　言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

HNQB

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。

本标准适用于以酸枣仁粉、山楂粉、大麦苗粉、广东虫草子实体粉、苹果粉、西蓝花粉、γ-氨基丁酸中的几种为原料，添加或不添加牛磺酸、赤藓糖醇、二氧化硅，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

产品按原料不同分为：酸枣仁γ-氨基丁酸固体饮料、复合果蔬固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.2 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.4 酸枣仁粉、山楂粉、苹果粉应符合 GB/T 29602 的规定。[注：采用脱水、烘干、粉碎（或水煮提取）工艺制成]。

2.1.5 大麦苗粉、西蓝花粉应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年 第 1 号）的规定。

2.1.7 γ-氨基丁酸应符合卫生部《关于批准γ-氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》(卫生部公告 2009 年第 12 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（允许有颗粒）	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲调后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有该品类应有的色泽	
气、滋味	具有该品类应有的气味、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
灰分/（g/100g）	≤	8.0	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
牛磺酸[a]/（g/kg）		1.1～1.4	GB 5009.169
展青霉素[b]/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；b仅适用于添加苹果粉或山楂粉的产品。			

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	100	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 注 2：* 霉菌的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

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；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

出厂检验项目包括感官要求、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。

HNQB

编制说明

固体饮料是以酸枣仁粉、山楂粉、大麦苗粉、广东虫草子实体粉、苹果粉、西蓝花粉、γ-氨基丁酸中的几种为原料，添加或不添加牛磺酸、赤藓糖醇、二氧化硅，经配料、混合、包装加工而成。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

HN
QB