



411355S-2021



孟州市佳乐福食品厂企业标准

Q/MJS 0005S-2021

固体饮料

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

孟州市佳乐福食品厂 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（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 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。

2.1.18 紫薯粉应符合 GB 2715 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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。

孟州市佳添福食品厂