



410342S-2022



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAFL 0004S-2022

蓝莓叶黄素固体饮料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳市澳福来实业有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：南阳市澳福来实业有限责任公司。

本标准主要起草人：郭会琴。

HN

QB

蓝莓固体饮料

1 范围

本标准规定了蓝莓固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蓝莓粉为原料，加入赤藓糖醇、叶黄素、食用香精（甜橙味），经混合、包装而成的蓝莓固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.2 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.4 食用香精（甜橙）应符合 GB 30616 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	取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味
色泽	淡紫红色	
滋味、气味	甜橙甜味，同时具有本品特有的滋味及气味，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
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
叶黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248

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 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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GB2760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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蓝莓粉为原料，加入赤藓糖醇、叶黄素、食用香精（甜橙味），经混合、包装而成的蓝莓固体饮料。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/T 29602《固体饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳市澳福来实业有限责任公司

H N
Q B