



412546S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0018S-2022

白芸豆黑咖啡固 体饮料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

HN

QB

白芸豆黑咖啡固体饮料

1 范围

本标准规定了白芸豆黑咖啡固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速溶黑咖啡粉、白芸豆提取物、益生菌冻干粉（罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、青春双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）、果蔬酵素粉（菠萝、苹果、樱桃、柠檬、柳橙、百香果、葡萄、青菜、芹菜、南瓜、山药）为原料，加入山梨糖醇，经混合、分装而成的白芸豆黑咖啡固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 益生菌冻干粉（罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、青春双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）应符合卫办监督发[2010]65号公告的规定。

2.1.2 速溶黑咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。

2.1.3 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE1.26 的规定。

2.1.4 果蔬酵素粉应符合 T/CBFIA08003 的规定。

2.1.5 山梨糖醇应符合 GB1886.187 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	颗粒或粉末状	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	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	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
咖啡因含量，mg/kg	≥	200	GB 5009.139
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	
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
乳酸菌，CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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

编制说明

本标准适用于以速溶黑咖啡粉、白芸豆提取物、益生菌冻干粉（罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、青春双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）、果蔬酵素粉（菠萝、苹果、樱桃、柠檬、柳橙、百香果、葡萄、青菜、芹菜、南瓜、山药）为原料，加入山梨糖醇，经混合、分装而成的白芸豆黑咖啡固体饮料。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 GB 7101《食品安全国家标准饮料》和 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。

河南邦瑞特实业有限公司

HBRT