



412711S-2022



河南葆晟堂健康管理咨询有限公司企业标准

Q/HNBS 0001S-2022

小麦低聚肽红糖固体饮料

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

河南葆晟堂健康管理咨询有限公司 发布

前 言

本标准由河南葆晟堂健康管理咨询有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐立云。

H N

Q B

小麦低聚肽红糖固体饮料

1 范围

本标准规定了小麦低聚肽红糖固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦低聚肽、红糖为主要原料、添加生姜、荞麦花粉、羧甲基纤维素钠，经混合、粉碎、加入水、黄酒熬制成软材、制粒、烘干、灭菌、包装而成的小麦低聚肽红糖固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦低聚肽应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.4 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.7 荞麦花粉应符合卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年 第 17 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	颗粒状	取本品40g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水冲调，品尝其滋味
色 泽	黄褐色	
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)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
低聚肽(以干基计)/(g/100g)	≥ 50	QB/T 5298附录A

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 ^d	5×10 ^d	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) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按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为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 新资源食品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、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦低聚肽、红糖为主要原料、添加生姜、荞麦花粉、羧甲基纤维素钠，经混合、粉碎、加入水、黄酒熬制成软材、制粒、烘干、灭菌、包装而成的小麦低聚肽红糖固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

H N

河南葆晟堂健康管理咨询有限公司

Q B