



411477S-2023

海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0011S-2023

甘氨酸亚铁强化固体饮料

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

海而思（郑州）科技有限公司 发布

前 言

本标准由海而思(郑州)科技有限公司提出。
本标准起草单位：海而思(郑州)科技有限公司。
本标准主要起草人：许雅静，庞万晓。
本标准自实施之日起代替 Q/HZK 0011S-2018。



甘氨酸亚铁强化固体饮料

1 范围

本标准规定了甘氨酸亚铁强化固体饮料要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、枣粉、橙粉、甘氨酸亚铁、甜菊糖苷、柠檬酸、维生素C(抗坏血酸)（抗氧化剂）为原料，经粉碎、混合、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装而成的固体饮料。本品添加10倍水以上冲调后饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.7 枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.10 橙粉应符合 GB/T 29602 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	颗粒状或粉状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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	类白色	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	味微甜略酸，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
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
铁, mg/kg		95~220	GB 5009.90
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
a) * 该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	10000	50000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
*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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定; 营养强化剂的使用应符合GB 14880 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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、枣粉、橙粉、甘氨酸亚铁、甜菊糖苷、柠檬酸、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)为原料,经粉碎、混合、干燥(或不干燥)、成型(或不成型)、包装而成的固体饮料。本品添加10倍水以上冲调后饮用。

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》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

海而思(郑州)科技有限公司

H N
Q B