



410278S-2024



安阳九安功能食品科技开发有限公司企业标准

Q/AJG 0006S-2024

水苏糖固体饮料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

安阳九安功能食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司提出。

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于立芹，朱杰，李飞飞，张华南，张海希。

H N
Q B

水苏糖固体饮料

1 范围

本标准规定了水苏糖固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水苏糖为主要原料，加入果蔬粉【蓝莓粉、甜橙粉、猕猴桃粉、大麦叶粉、针叶樱桃粉、芒果粉、草莓粉、山楂粉、苹果粉、沙棘粉、菠萝粉、复合果蔬粉（苹果粉、草莓粉、橙子粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、水蜜桃粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、高丽菜粉、南瓜粉、菠菜粉、甜菜粉、山药粉）中的一种或几种】、抗坏血酸、二氧化硅中的一种或多种，添加或不添加麦芽糊精、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌】中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的固体饮料。

根据原辅料不同，可分为：果味水苏糖固体饮料、益生菌水苏糖固体饮料【活菌（未杀菌）型】。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.2 水苏糖应符合QB/T 4620的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.4 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.9 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌：应符合QB/T 4575和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）的规定。

2.2 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10 g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2 min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味、无异臭	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

2.3 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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加山楂的产品； *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

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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
^d 乳酸菌总数，CFU/g	1×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 g	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； b不适用于添加益生菌的产品； d适用于添加益生菌的产品。					

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

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；新食品原料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、净含量及允许短缺量、菌落总数（不添加益生菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水苏糖为主要原料，加入果蔬粉【蓝莓粉、甜橙粉、猕猴桃粉、大麦叶粉、针叶樱桃粉、芒果粉、草莓粉、山楂粉、苹果粉、沙棘粉、菠萝粉、复合果蔬粉（苹果粉、草莓粉、橙子粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、水蜜桃粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、高丽菜粉、南瓜粉、菠菜粉、甜菜粉、山药粉）中的一种或几种】、抗坏血酸、二氧化硅中的一种或多种，添加或不添加麦芽糊精、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、发酵粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌】中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的固体饮料。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，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 GB2762 的规定。

安阳九安功能食品科技开发有限公司