



411601S-2024

河南金豫科技成果转化有限公司企业标准

Q/HJY 0024S-2024

# 水苏糖固体饮料

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南金豫科技成果转化有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司提出。

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司、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：李腊梅、于立芹、朱杰、李飞飞、张华南、刘雨晴。

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】、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 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。

2.1.6 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。

2.1.7 菊粉应符合GB/T 41377的规定。

2.1.8 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 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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 质量

应符合表3的规定。

表3 质量指标

项 目	指 标	检验方法
水苏糖, %	≥ 10.0	QB/T 5761

## 2.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
<sup>c</sup> 乳酸菌总数, CFU/g	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 4789.25执行; b不适用于添加益生菌的产品; c适用于添加益生菌的产品。					

## 2.6 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。

## 2.7 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。

## 2.8 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】、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。

河南金豫科技成果转化有限公司