



411436S-2024

洛阳益心食品饮料有限公司企业标准

Q/LYSY 0003S-2024

复合固体饮料

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

洛阳益心食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳益心食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵东超、张冰、侯志强、李春芳、石方方

H N

Q B

复合固体饮料

1 范围

本标准规定了复合固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、核桃仁（粉碎）、大米（经挤压、膨化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）、红枣粉（红枣经清洗、去核、烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经清洗、烘干、粉碎）、苹果粉中的多种为原料，添加或不添加维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂（麦角钙化醇）、乳酸钙、乳酸锌、食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精中的一种），经混合、包装加工而成的复合固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493和GB 20371的规定。

2.1.2 核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.3 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.4 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 20884和GB 15203的规定。

2.1.6 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。

2.1.7 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.8 莲子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.10 植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）应符合QB/T 4791的规定。

2.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.12 苹果粉应清洁无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.13 维生素A（醋酸视黄酯）应符合GB 14750的规定。

2.1.14 维生素D₂（麦角钙化醇）应符合GB 14755的规定。

2.1.15 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。

2.1.15 食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精）应符合GB 30616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	粉状，无结块	

色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50g 倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a , %	≥ 4	GB 5009.5
脂肪, %	≤ 2	GB 5009.6
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
钙 ^b （以Ca计），mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 ^b （以Zn计），mg/kg	60~180	GB 5009.14
维生素A ^b , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素D ^b , μg/kg	10~20	GB 5009.82
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
^a 适用于添加大豆蛋白粉产品的检验。 ^b 适用于添加该食品营养强化剂产品的检验。 ^c 适用于添加苹果粉产品的检验。 *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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

霉菌, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;			
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 为微生物指标可接受水平的限量值;			
M 为微生物指标的最高安全限量值;			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

复合固体饮料是以大豆蛋白粉、核桃仁（粉碎）、大米（经挤压、膨化、粉碎）、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、植脂末（氢化油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾）、红枣粉（红枣经清洗、去核、烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经清洗、烘干、粉碎）、苹果粉中的多种为原料，添加或不添加维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、乳酸钙、乳酸锌、食用粉末香精（红枣香精、核桃香精、芝麻香精、奶味香精中的一种），经混合、包装加工而成的复合固体饮料。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳益心食品饮料有限公司