



410889S-2025



河南叁禾源生物医药科技有限公司企业标准

Q/HSY 0072S-2025

营养素强化固体饮料

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

河南叁禾源生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南叁禾源生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯文辉。

H N

Q B

营养素强化固体饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以麦芽糊精、低聚果糖、木糖醇为主要原料，添加鱼胶原蛋白肽、全脂羊乳粉、魔芋粉、柠檬酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种，添加维生素 D₃(胆钙化醇)，经调配、混合搅拌、干燥、包装加工而成的营养素强化固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖、木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.5 全脂羊乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 维生素 D₃(胆钙化醇)应符合 GB 1903.50 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取试样 2 袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲调后，品其滋味
性状	颗粒状或粉状	
气、滋味	具有产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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

维生素 D ₃ (胆钙化醇), $\mu\text{g}/\text{kg}$	10-20	GB 5009.296
注: *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	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	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 \leq	50				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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

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; 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。

编制说明

本标准适用以麦芽糊精、低聚果糖、木糖醇为主要原料，添加鱼胶原蛋白肽、全脂羊乳粉、魔芋粉、柠檬酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种，添加维生素 D₃(胆钙化醇)，经调配、混合搅拌、干燥、包装加工而成的营养素强化固体饮料。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》的要求制定本企业标准，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。

河南叁禾源生物医药科技有限公司

H N
Q B