辽宁省[illegible]企业标准备案
2101 0300 S- 2020 号

Q/ SDR

沈阳东日生物科技有限公司企业标准

Q/SDR 0002S-2020

其他复合固体饮料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准
标准冲突的，以备案自动废

2020- 07 -14 发布　　2020 - 08 - 18 实施

沈阳东日生物科技有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。其他指标依据GB/T 29602-2013 《固体饮料》的有关规定和产品实际测定值制定。

本标准由沈阳东日生物科技有限公司提出并发布。

本标准主要起草人：杨万东、王君。

本标准属首次发布。

其他复合固体饮料

1 范围

本标准规定了其他复合固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于指以菊粉、黑果腺肋花楸粉、低聚果糖粉、葛根粉、椰子粉、魔芋粉、乳粉、食糖（白砂糖）、植物源蛋白、肽粉（火麻仁蛋白粉、玉米低聚肽粉，大豆肽粉、豌豆肽粉）、黄精粉、混合益生菌冻干粉（嗜酸乳杆菌，瑞士乳杆菌，动物双歧杆菌，鼠李糖乳杆菌，罗伊氏乳杆菌）或罗伊氏乳杆菌、选择性使用动物源胶原蛋白肽（酶解骨粉、胶原肽粉，清蛋白多肽粉，海参肽粉、淡水鱼蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、（蛋）清蛋白多肽粉（白蛋白肽）），添加抗性糊精、维生素B_2，维生素B_{12}，牛黄酸、食品用香精，选择性添加甜味剂（阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜蜜素、安赛蜜），经调配、混匀、包装制成的其他复合固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B_2(核黄素)
GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 23528 低聚果糖
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 22492 大豆肽粉
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30637 食用葛根粉
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
DB46/T 69 椰子粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 494 魔芋粉
QB/T 4588 淡水鱼蛋白肽
QB/T 4707 玉米低聚肽粉
Q P&H 0001S 菊粉、多聚果糖
Q/WTTH 0003S 清蛋白多肽粉（白蛋白肽）
Q/WTTH 0006S 鱼胶原蛋白肽（CTP胶原肽粉）
Q/WTTH 0016S 玉米低聚肽粉
Q/WTTH 0032S 豌豆肽粉
Q/ZJTY 0003S 益生菌粉 系列 （固体饮料 ）
Q/KHJK 0001S 黑果腺肋花楸果粉（固体饮料）
Q/JQP 0005S 火麻蛋白

Q/SXHD 0014S 黄精粉（固体饮料）

SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉

T/GDL 1 抗性糊精

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

中华人民共和国卫生部2010年第18号公告《关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告》

《中华人民共和国药典》（2015年版）

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及 GB 2763.1 的规定，还应符合国家标准和相关规定。

3.1.2 黑果腺肋花楸粉：黑果腺肋花楸果：应符合《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（2018 年第 10 号）》的规定，浓缩粉应符合 Q/KHJK 0001S 的规定。

3.1.3 菊粉：应符合 Q P&H 0001S 的规定。

3.1.4 低聚果糖粉：应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.5 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.6 浓缩乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。

3.1.7 食糖（白砂糖）：应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

3.1.8 火麻仁蛋白粉（火麻蛋白）：应符合 Q/JQP0005S 的规定。

3.1.9 椰子粉：应符合 GB 7101 和 DB46/T 69 的要求。

3.1.10 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.11 桑叶粉：应符合的规定。

3.1.12 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.13 混合菌粉（嗜酸乳杆菌，瑞士乳杆菌，动物双歧杆菌，鼠李糖乳杆菌，罗伊氏乳杆菌）：应符合 Q/ZJTY 0003S 的规定。

3.1.14 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 和 Q/WTTH 0016S 的规定。

3.1.15 大豆肽：应符合 GB/T 22492 的规定。

3.1.16 豌豆肽：应符合 Q/WTTH 0032S 的规定。

3.1.17 胶原肽：应符合 GB 31645 的规定；（其中鱼胶原蛋白肽:应符合 Q/WTTH 0006S、（蛋）清蛋白多肽粉（白蛋白肽）:应符合 Q/WTTH 0003S、淡水鱼蛋白肽：应符合 QB/T 4588 和 SB/T 10634、海参肽和酶解骨粉：应符合 GB 31645 的规定。

3.1.18 抗性糊精：应符合 T/GDL 1-2019 抗性糊精的规定。

3.1.19 维生素 B_2：应符合 GB 14752 的规定。

3.1.20 维生素 B_{12}：应符合《中国药典 2015 年版》和中华人民共和国卫生部 2010 年第 18 号《关于指定胆钙化醇等 14 种食品添加剂产品标准的公告》的规定。

3.1.21 牛黄酸：应符合 GB 14759 的规定。

3.1.22 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。

3.1.23 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.24 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.25 甜味剂：甜蜜素:应符合 GB 1886.37；阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47；乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540；三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

3.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽	取 5 g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 min 后，看烧杯底部有无异物。
滋、气味	具有特有的滋味和香气，无异味	
组织形态	粉末状、均匀，无霉变现象	
冲调性	冲溶后呈均匀的混浊液，有少许沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	冲溶后呈均匀的混浊液	取一只透明烧杯，倒入 5g 椰子固体饮料，加入 100mL，37℃左右的温水，轻轻搅拌 1 分钟后，静止 10 分钟，观察其冲调性，品尝其滋味，无悬浮絮状物，呈均匀混浊液。

3.3 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/(g/100g)	≤	8	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	1	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g ）	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g ） ≤	50				GB 4789.15
乳酸菌总数[b]/（CFU/g ）≥	1×10^6				GB 4789.35
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。b 乳酸菌总数指标规定为产品出厂时的要求。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4　致病菌限量

致病菌	采样方案[a]及限量（若非指定，均以 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-致病菌指标可接受水平的限量值，M-致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6　净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量按JJF 1070规定的方法检测。

3.7　食品添加剂

3.7.1　食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2　食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3　使用复配食品添加剂，应符合 GB 26687 的规定。

3.8　其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.9　农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.10　生产加工过程

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

4　检验规则

4.1　入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

4.2　组批与抽样

同一次配料，同一生产线、同一班次生产的同一品种产品为一批，每批产品中随机抽取一定数量（样品数量应满足检验需要）样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

4.3　出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；
b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并在明显位置标注不适人群、食用限量、食用方法等信息。包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

5.2 包装

包装材料、容器具应符合国家食品包装材料标准和GB 4806.1的规定，并封装严密。内包装材料应符合GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 9683的要求。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥库房内。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。