

Q/SXHK

陕西慧科植物开发有限公司企业标准

Q/SXHK 0098S—2022

酵素果蔬粉（固体饮料）



Q/610000-13456S-2022
有效期至 20250224

2022-01-08 发布

2022-02-08 实施

陕西慧科植物开发有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本文件由陕西慧科植物开发有限公司提出。

本文件由陕西慧科植物开发有限公司起草。

本文件主要起草人：许列琴、阮娜。

本文件批准人：许列琴。

本文件属首次发布。



酵素果蔬粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了酵素果蔬粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以综合蔬果酵素粉、决明子粉、荷叶粉、奇异果粉、菜菔子粉、水苏糖为主要原料，适量添加甜菊糖苷、赤藓糖醇，经调配、混合、包装等工艺制成的酵素果蔬粉（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 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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.157	食品安全国家标准 食品有机酸的测定
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 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 29602 固体饮料
- SN/T 3854 出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 综合蔬果酵素粉：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.2 决明子粉、荷叶粉、莱菔子粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.3 水苏糖：应符合附录 B 的规定。
- 3.1.4 奇异果粉：应符合附录 C 的规定。
- 3.1.5 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.6 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 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
色 泽	淡棕黄色
气味与滋味	具有本品固有气味和滋味，无焦糊及其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调或冲泡后呈均匀的黄棕色浊状液，有少许沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
有机酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥ 1.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计)/(g/kg)	≤ 10.0

注：a 产品应稀释 50 倍后使用。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤ 50			

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

污染物限量、农药残留限量及其相应的检验方法分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取5g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、组织形态、杂质，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2min后，看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。
- 4.2.2 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。
- 4.2.3 甜菊糖苷：按 SN/T 3854 中规定的方法测定。
- 4.2.4 有机酸：按 GB 5009.157 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法测定。
- 4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。
- 4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法测定。
- 4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

5.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。每批抽样基数不得少于50kg，抽样数量分为18个包装（总重不得少于2kg），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件 3.2~3.5 规定的项目。

5.3.4 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；

e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。内包装采用塑料袋或铝箔复合膜应符合GB/T 10004或GB/T 28118的规定，外包装用纸桶或纸箱包装应符合GB/T 14187或GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地20cm以上，离墙20cm以上。

在符合本文件规定的贮运条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
综合蔬果酵素粉的质量要求

本品为以多种新鲜水果和蔬菜为主要原料经清洗、消毒、切片、破碎、发酵、再发酵、过滤、调配、制粉、包装制成的综合蔬果酵素粉。

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，无焦糊及其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈均匀的白色浊状液，有少许沉淀

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0

附录 B
(规范性附录)
水苏糖的质量要求

本品为以银条菜或宝塔菜为主要原料经提取、过滤、浓缩、精制、干燥、包装制成的水苏糖。

B.1 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色
气味与滋味	具有本品固有的气味，无焦糊及其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈均匀的白色浊状液，有少许沉淀

B.2 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标
水苏糖/(g/100g)	≥ 60.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0

附 录 C
(规范性附录)
奇异果粉的质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄色或淡绿色
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，无焦糊及其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂 质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈均匀的黄色或淡绿色浊状液，有少许沉淀

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0