

# Q/TYSW

## 西安天一生物技术股份有限公司企业标准

Q/TYSW0012S-2022

---

### 玛咖粉(固体饮料)



Q/610000-13741S-2022  
有效期至 20250527

2022-04-05 发布

2022-05-05 实施

---

西安天一生物技术股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2020给出的规则起草。

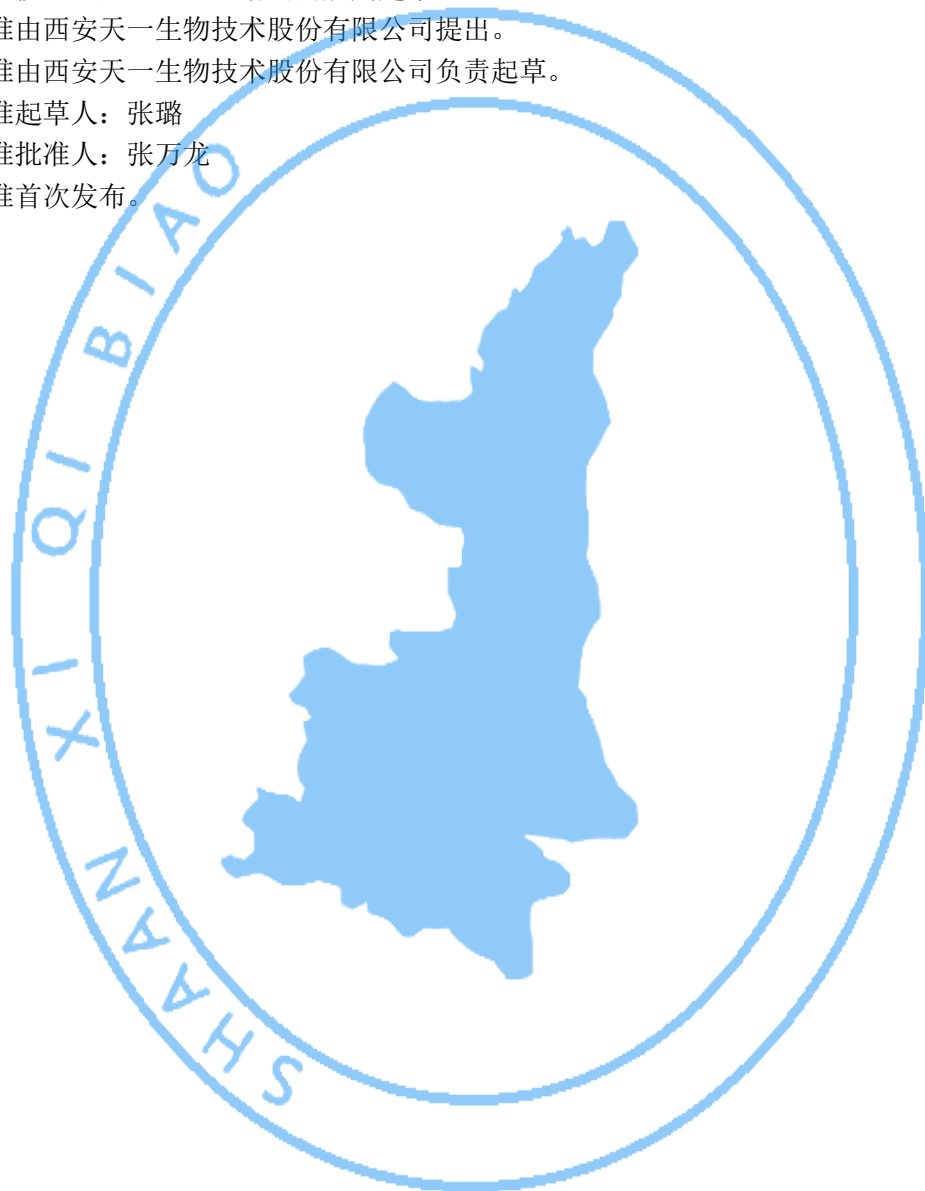
本标准由西安天一生物技术股份有限公司提出。

本标准由西安天一生物技术股份有限公司负责起草。

本标准起草人：张璐

本标准批准人：张万龙

本标准首次发布。



## 玛咖粉(固体饮料)

## 1 范围

本标准规定了玛咖粉(固体饮料)的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玛咖为原料,经粉碎、水提取、浓缩、添加适量麦芽糊精、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的玛咖粉(固体饮料)。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款,凡是注明日期的引用文件,仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本(包括所有事物修改单)适用于本文件。

|            |                      |                   |
|------------|----------------------|-------------------|
| GB/T191    | 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     |
| GB 4789.15 | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数 |
| GB 5009.3  | 食品安全国家标准             | 食品中水分的测定          |
| GB/T5009.5 | 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 5749    | 食品安全国家标准             | 生活饮用水卫生标准         |
| GB 7718    | 食品安全国家标准             | 预包装食品标签通则         |
| GB 9687    | 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准      |                   |
| GB 12695   | 食品安全国家标准             | 饮料企业良好生产规范        |
| GB/T14187  | 包装容器 纸桶              |                   |
| GB/T20884  | 麦芽糊精                 |                   |
| GB 28050   | 食品安全国家标准、预包装食品营养标签通则 |                   |
| GB/T28118  | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋      |                   |
| GB 29921   | 食品安全国家标准             | 食品中致病菌限量          |
| JJF1070    | 定量包装商品净含量检验规则        |                   |

中华人民共和国卫生部 2011 年 13 号公告 关于批准玛咖作为新资源食品的公告

国家技术监督局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家技术监督局令(2007)第102号《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料要求

**3.1.1 玛咖:**应符合中华人民共和国卫生部 2011 年 13 号公告的要求。

**3.1.2 水:**应符合 GB 5749 的要求。

**3.1.3 麦芽糊精:**应符合GB/T20884的要求。

## 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   | 棕黄色           |
| 外观   | 粉末状、无结块       |
| 滋、气味 | 具有玛咖特有气味      |
| 杂质   | 无肉眼可见的杂质      |
| 冲调性  | 冲溶后呈棕黄色均匀混悬液。 |

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目               |   | 指标  |
|------------------|---|-----|
| 水分 (%)           | ≤ | 7.0 |
| 蛋白质 (%)          | ≥ | 5.0 |
| 铅 (以Pb计) (mg/kg) | ≤ | 1.0 |

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目          | 采样方案及限量 |    |       |       |
|--------------|---------|----|-------|-------|
|              | 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 |       |       |

### 3.5 净含量允差

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之外的任何物质。

### 3.7 污染物及农药残留限量

3.7.1 食品中污染物限量应符合GB2762的要求。

3.7.2 食品中农药最大残留应符合GB2763的要求。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 取约 10g 被测样品于洁净的白色搪瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下，观察其色泽和外观和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

**4.1.2 冲调性：**取约 10g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 180ml 温度 80℃ 左右的热热水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

## **4.2 理化指标**

### **4.2.1 水分**

按GB 5009.3中规定的方法执行。

### **4.2.2 蛋白质**

按GB/T5009.5中的规定执行。

### **4.2.3 铅**

按GB 5009.12中规定的方法执行。

## **4.3 微生物限量**

### **4.3.1 样品的采样及处理**

按GB 4789.1的规定执行。

### **4.3.2 沙门氏菌**

按GB 4789.4的规定执行。

### **4.3.3 菌落总数**

按GB 4789.2的规定执行。

### **4.3.4 大肠菌群**

按GB 4789.3的规定执行。

### **4.3.5 霉菌**

按GB 4789.15的规定执行。

## **4.4 净含量允差**

按JJF 1070 规定执行。

## **5 检验规则**

### **5.1 组批和抽样**

以同一次投料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样量不得少于8个最小包装单位（总量不少于500g）。

### **5.2 出厂检验**

**5.2.1** 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

**5.2.2** 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

### **5.2 型式检验**

**5.2.1** 型式检验项目为本标准的全部项目。

**5.2.2** 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### **5.3 判定规则**

**5.3.1** 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

**5.3.2** 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

## **6 标签、包装、运输及贮存**

## 6.1 标签标识

**6.1.1 标签标识：**应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求，营养标签应符合 GB 28050 的规定，在产品的标签、说明书中应标注“婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用”。每日使用量不应超过 25 克。

**6.1.2 外包装标识：**应符合 GB/T191 的规定。

## 6.2 包装

**6.2.1** 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB/T28118 及 GB 9687 的规定，产品外包装用纸板桶应符合 GB/T 14187 的规定。

**6.2.2** 销售包装应完整、严密、无破损。

## 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。