

# Q/XHK

## 西双版纳华坤生物科技有限责任公司企业标准

Q/XHK 0002 S—2021

代替 Q/XHK 0002 S-2018

### 多歌低聚果糖（固体饮料）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280059S-2021  
备案日期: 2021年 8月 13日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2021 - 08 - 11 发布

2021- 08 - 13 实施

西双版纳华坤生物科技有限责任公司  
发布



## 多歌低聚果糖（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了多歌低聚果糖（固体饮料）的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和保质期。

本标准适用于以低聚果糖、植脂末为主要原料，淀粉糖为辅料，以单硬脂酸甘油酯为添加剂，添加或不添加草莓粉、葡萄干粉、山楂粉、柠檬粉、木瓜粉、蓝莓粉、沙棘果粉等，经调配、混合、干燥、灭菌、包装工艺制成的多歌低聚果糖（固体饮料）。

### 2 规范性引用文件

本标准中所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。

### 3 产品分类

3.1 根据使用原料和工艺的不同，本产品可分为：原味多歌低聚果糖（固体饮料）和果味多歌低聚果糖（固体饮料）。

3.1.1 原味多歌低聚果糖（固体饮料）：以低聚果糖、淀粉糖、植脂末为主要原料，以单硬脂酸甘油酯为添加剂，经调配、混合、干燥、灭菌、包装等工序制成。

3.1.2 果味多歌低聚果糖（固体饮料）：以低聚果糖、淀粉糖、植脂末为主要原料，以单硬脂酸甘油酯为添加剂，添加其他食用果粉，经调配、混合、干燥、灭菌、包装等工序制成。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.2 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 草莓粉、葡萄干粉、山楂粉、柠檬粉、木瓜粉、蓝莓粉、沙棘果粉：应无结块、无污染、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准和相关规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和相关规定，不得添加非食品原料和辅料。
- 4.1.7 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业标准  
5328 S-1  
年 月

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色瓷盘中,在自然光下目测、鼻嗅、冲泡后口尝。
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味,无异味	
组织形态	粉末状,允许有小颗粒,无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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
低聚果糖%	按照实际生产添加	GB/T 23528
单硬脂酸甘油酯%	按实际需要适量添加	GB 15612
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3

<sup>a</sup> 仅适用于山楂产品。

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

## 4.6 应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
展青毒素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

## 4.7 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠杆菌, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌, 黄金葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

#### 4.8 净含量

应符合《食品包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.10 食品添加剂

4.10.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.10.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.10.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批投料、同一个生产周期生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取不少于20个独立包装样品。样品分成2份,1份用于检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前由检验部门检验或送第三方检验合格后，出具检验合格报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 原料、配方、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

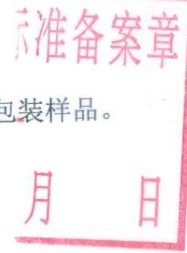
微生物指标有任一项不合格，判定为该批次产品为不合格，且不得复检。其他指标不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和每日推荐食用量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。



食  
字  
册

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和食品卫生要求。封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输过程应避免日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

## 6.4 储存

产品应储存于清洁卫生、干燥、通风、避光、有防尘、无虫害、无鼠害的仓库内，不得与有毒、有害的物品混储。堆放时应离地、离墙20cm以上。

## 6.5 保质期

再复核本标准的储存条件下，未启封或包装未被破损的产品，自生产之日起，保质期为24个月。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

西双版纳华坤生物科技有限责任公司



备案单位(盖章)

王云

备案单位主要负责人(签字)

2021年8月16日

2021年8月16日