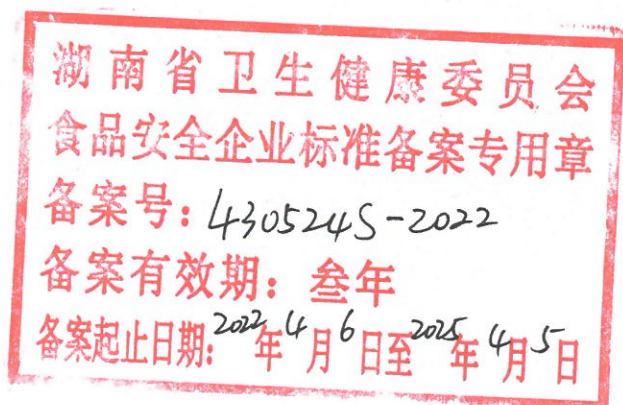


湖南海济药业有限公司企业标准

Q/YHJY 0002S-2022

食品安全企业标准 斯福泰饮料



2022-03-01 发布

2022-03-31 实施

湖南海济药业有限公司

发布



前言

本标准依照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》给出的规则起草。

本标准由湖南海济药业有限公司提出。

本标准由湖南海济药业有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南海济药业有限公司

本标准主要起草人：周伟、胡建波



斯福泰饮料

1 范围

本标准规定了斯福泰饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉为原料，添加食品添加剂，经配制、过滤、灌装、灭菌、包装等主要工艺加工制成的斯福泰饮料。

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 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 4789.10	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 22729-2008	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。



卫生
企业标准

健康
标准

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色至淡黄棕色，均匀一致	取被测样品，置于洁净无色试管中，立即嗅其气味，品其滋味。在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	澄清透明液体	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
蛋白质/(g/100mL)	≥ 0.5	GB 5009.5
低聚肽/(g/100mL)	≥ 0.3	GB/T 22729-2008 中 6.3
相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例/(%)	≥ 85	GB/T 22729-2008 中附录 A

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/L)	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.09 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期，同一批投料，同一班次，同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于1000瓶，抽样数量为50瓶，不少于500 mL，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数、霉菌和酵母。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，可以在同批次产品留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB7718、GB28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料为玻璃瓶，应符合GB 4806.5的要求。

6.2.2 外包装箱采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为24个月。

