

长沙博健生物科技有限公司企业标准

Q /AJBS 0004S-2015

植物固体饮料

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 431323S-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年11月10日至2018年11月10日

2015-09-10 发布

长沙博健生物科技有限公司

2015-11-20 实施
发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

标准由长沙博健生物科技有限公司提出并起草。

本标准由长沙博健生物科技有限公司归口。

本标准由长沙博健生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李春华。

本标准有效期三年。



植物固体饮料

1 范围

本标准规定了植物固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以酸枣仁、黑豆、大麦、红豆、绿豆、青豆、小米、荞麦、燕麦、麦芽、黑米、糙米、茯苓、芡实、莲子、山药、薏苡仁、葛根、玛咖粉、人参（人工种植）、黄精、甘草、百合、白果、桑椹、枸杞其中的一种或几种为主要原料，蔬菜、水果、坚果为辅料（加或不加），添加食品添加剂，经干燥、烘焙（或不烘焙）、粉碎、杀菌、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的植物固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 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/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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	饮料企业良好生产规范
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 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 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有色泽, 均匀一致	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态, 倒入装有 100ml, 25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静止 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味, 无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
组织状态	干燥均匀的粉末, 无结块, 无霉变, 冲溶后呈均匀悬浮液	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
农药残留	符合 GB 2763 的规定	GB 2763

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/g)	≤ 50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和食用量应符合 GB 2760 中 14.06.04 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

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

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 500g 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；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) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应在同批次产品留样中抽样复验。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、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB28050、国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号、第 123 号《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器符合应 GB/T 10004、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 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，保质期为24个月。

