

湖南至尊葛王葛业开发有限公司企业标准

Q/ATZJ 0002S-2015

葛根饮料

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：431342S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月20日至2018年11月20日

2015-09-18 发布

2015-11-28 实施

湖南至尊葛王葛业开发有限公司 发布

前 言

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

本标准由湖南至尊葛王葛业开发有限公司提出。

本标准由湖南至尊葛王葛业开发有限公司起草。

本标准由湖南至尊葛王葛业开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：蒋明。

本标准的复审周期为三年。



葛根饮料

1 范围

本标准规定了葛根饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以干葛根、白砂糖（加或不加）、水为原料，添加食品添加剂，经水煮、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺加工制成的葛根饮料。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
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 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
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 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》	
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 原料要求

原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 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	浅棕色或褐色，均匀一致	打开包装立即嗅其气味，品其滋味。并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。
滋味和气味	具有葛根固有的气味和滋味，味甜，无异味	
组织形态	澄清液体，久置后允许有少量沉淀	
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
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥ 3.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/100mL)	0.01-0.2	GB/T 12456
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 0.04	GB 5009.12
锡 ^a (Sn)/(mg/L)	≤ 150	GB 5009.16
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.34

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3、4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(cfu/mL)	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤ 3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/mL)	≤ 10	GB 4789.15
酵母/(cfu/mL)	≤ 10	GB 4789.15

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 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。

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 14.05.03 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

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从任一批产品中，随机抽取 15 瓶。6 瓶用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定 3 瓶。3 瓶用作微生物检验。另 6 瓶留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业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、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料必须符合国家相关标准的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

