

湖南金麓食品有限责任公司企业标准

Q/HJLS 0001S-2015

果味饮料

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：4314475-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月02日至2018年12月02日

2015-10-02 发布

2015-12-12 实施

湖南金麓食品有限责任公司 发布



前 言

本标准按照 GB/T1.1《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。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司提出。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司起草。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：石杰。

本标准的复审周期为三年。



省
安

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、浓缩果汁为原料，添加食品添加剂，经配料、加热、冷却、灌装、封口、杀菌等工艺生产而成果味饮料。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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/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/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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
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令第75号（2005）《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 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽, 均匀一致	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明容器中, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味, 品尝其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	浑浊液体, 允许有少量沉淀	
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	
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥	3.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/L)	≥	1.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤	0.04	GB 5009.12

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/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

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 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 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 14.08 果味饮料的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

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 生产加工过程的卫生要求

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

每批随机抽取12个最小独立包装,6个供感官要求、净含量、理化指标的检验(净含量测定3个)。3个供微生物检验,另3个留样备用。

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

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。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) 停产三个月以上恢复生产时;
- 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 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。复检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

6.1.1 产品的预包装标志应符合 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。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合 GB9687、GB9688 规定。

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

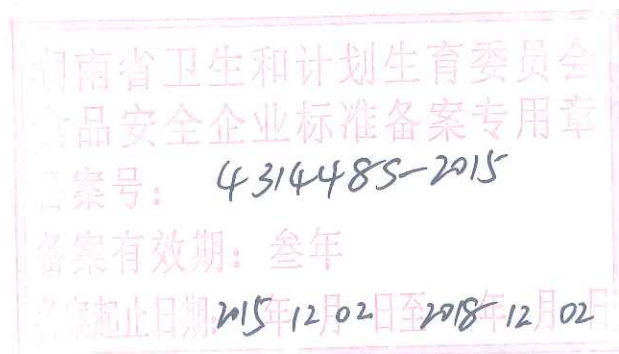
在上述贮运条件下,保质期为 12 个月。



湖南金麓食品有限责任公司企业标准

Q/HJLS 0002S-2015

糯米甜酒风味饮料



2015-10-02 发布



湖南金麓食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《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。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司提出。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司起草。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：石杰。

本标准的复审周期为三年。



糯米甜酒风味饮料

1 范围

本标准规定了糯米甜酒风味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、白砂糖、糯米为原料，添加食品添加剂，经水洗、蒸煮、发酵、调配、灌装、杀菌等工艺生产而成糯米甜酒风味饮料。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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/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/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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 12143	饮料通用分析方法
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令 第75号（2005）《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 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色, 均匀一致	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明容器中, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味, 品尝其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	浑浊液体, 允许有沉淀	
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	
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥	3.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤	0.04	GB 5009.12

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/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

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 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 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 14.08 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

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 生产加工过程的卫生要求

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

每批随机抽取12个最小独立包装，6个供感官要求、净含量、理化指标的检验(净含量测定3个)。3个供微生物检验，另3个留样备用。

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

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。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) 停产三个月以上恢复生产时；
- 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 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。复检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

6.1.1 产品的预包装标志应符合 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。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合 GB9687、GB9688 规定。

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

在上述贮运条件下，保质期为 6 个月。



湖南金麓食品有限责任公司企业标准

Q/HJLS 0003S-2015

粥

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：431449S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月02日至2018年12月02日

2015-10-02 发布



湖南金麓食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《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。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：湖南金麓食品有限责任公司。

本标准由湖南金麓食品有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：石杰。

本标准的复审周期为三年。



粥

1 范围

本标准规定了粥的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米、大米、高粱、荞麦、小米、红豆、小麦、花生、黑米、小米、南瓜、绿豆、玉米、紫薯其中的部分为主要原料，白砂糖为辅料，添加食品添加剂，经挑选、清洗、灌装、密封、杀菌熟化、冷却等工艺生产而成的粥。

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 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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 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 10786	罐头食品的检验方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
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 产品分类

根据配方不同，产品分为7类。

3.1 八宝粥

以糯米、大米、高粱、荞麦、小米、红豆、小麦、花生为主要原料，白砂糖为辅料。

3.2 黑米粥

以糯米、大米、黑米为主要原料，白砂糖为辅料。

3.3 小米粥

以糯米、大米、小米为主要原料，白砂糖为辅料。

3.4 南瓜粥

以糯米、大米、南瓜为主要原料，白砂糖为辅料。

3.5 绿豆粥

以糯米、大米、绿豆为主要原料，白砂糖为辅料。



3.6 玉米粥

以糯米、大米、玉米为主要原料，白砂糖为辅料。

3.7 紫薯粥

以糯米、大米、紫薯为主要原料，白砂糖为辅料。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

容器密封良好，无泄露，胖听现象存在。

内容物感官要求见表1。

表1 内容物感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量试样于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味	
组织形态	呈糯软粥状，粘稠适度。允许有少量结块及分层现象，内容物分布均匀，无硬粒及回生现象，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物/(g/100g)	≥ 35	GB/T 10786
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16 (八宝粥除外的粥), 0.4 (八宝粥)	GB 5009.12
锡" (Sn) / (mg/kg)	≤ 150	GB 5009.16
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
农药残留	符合 GB2763 的规定	GB 2763

*仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 的规定执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则



5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取，每批 1-50 罐，抽样 2 罐；51-500 罐，抽样 3 罐；501-35000 罐，抽样 5 罐； ≥ 35001 罐，抽样 8 罐。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、固形物、商业无菌、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。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) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 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。复检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、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号 和第 123 号《食品标识管理规定》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 产品内包装应符合相关食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

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

在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为 6 个月。

