

湖南英氏营养食品有限公司企业标准

Q/ACYS 0001S—2015

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：4314245-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月02日至2018年12月17日

湖南省
食品安

2015-10-02 发布

2015-12-12 实施

湖南英氏营养食品有限公司

发布

前 言

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

本标准由湖南英氏营养食品有限公司提出并起草。

本标准由湖南英氏营养食品有限公司归口。

本标准由湖南英氏营养食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡泽民、戴志勇、周赛。

本标准有效期三年。

委托生产企业：湖南英氏营养食品有限公司

地址：长沙经济技术开发区开元东路58号

被委托生产企业：江西枫树生态科技食品有限公司

地址：江西奉新工业园区。

本标准代替Q/ACYS0001S-2012。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白砂糖（和/或冰糖、食用葡萄糖）、低聚果糖、山楂、麦芽、金银花、莲子、百合、菊花、鲜芦根、淡竹叶、橘皮、鸡内金、山药、蜂蜜、茯苓、甘草、罗汉果、酸枣仁、桑椹、水果粉其中的一种或几种为原料（既是食品又是药品物品不得超过 14 种）添加食品营养强化剂，经水煮、浓缩、配料、粉碎、混合、制粒、干燥、包装等工艺加工而成的固体饮料。

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 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 5009.14	食品中锌的测定
GB/T 5009.82	食品中维生素 A 和维生素 E 的测定
GB/T 5009.84	食品中硫胺素(维生素 B1)的测定
GB/T 5009.89	食品中烟酸的测定
GB/T 5009.90	食品中铁、镁、锰的测定
GB/T 5009.92	食品中钙的测定
GB/T 5009.169	食品中牛磺酸的测定
GB 5009.211	食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
GB 5413.9	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5413.12	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B2 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	饮料企业良好生产规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 22647	软包装用铝及铝合金箔
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[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	呈棕褐色或乳白色，均匀一致	取 5g 左右的被测样品置于白色搪瓷皿中，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	干燥均匀的粉末或颗粒，无结块，无霉变	
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
钙*/(mg/kg)	2500-10000	GB/T 5009.92
锌*/(mg/kg)	60-180	GB/T 5009.14
铁*/(mg/kg)	95-220	GB/T 5009.90
牛磺酸*/(g/kg)	1.1-1.4	GB/T 5009.169
维生素 A*/(μg/kg)	4000-17000	GB/T 5009.82
维生素 B1*/(mg/kg)	9-22	GB/T 5009.84
维生素 B2*/(mg/kg)	9-22	GB 5413.12
维生素 D*/(μg/kg)	10-20	GB 5413.9
烟酸*/(mg/kg)	110-330	GB/T 5009.89
叶酸*/(μg/kg)	600-6000	GB 5009.211
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
*视添加情况检测。		

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 食品营养强化剂

3.5.1 食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.5.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB14880 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 22647 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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。

