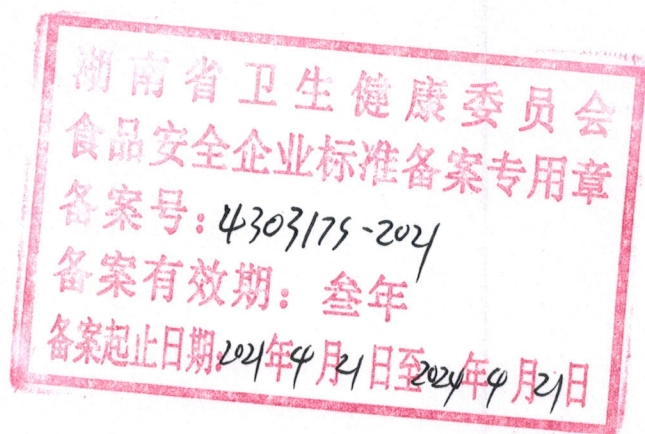


湖南膳养堂生物科技有限公司企业标准

Q/YTSY 0001S-2021

食品安全企业标准 雪梨桔红固体饮料



2021-03-18 发布

2021-04-18 实施

湖南膳养堂生物科技有限公司 发布



前言

本标准按照 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。

本标准由湖南膳养堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南膳养堂生物科技有限公司。

本标准由湖南膳养堂生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：夏梅、苏三贵。

本标准代替 Q/YTSY 0001S-2020。

委托加工单位：湖南膳养堂生物科技有限公司

地址：湖南省益阳市桃江县经济开发区牛潭河工业园标准化厂房 21 栋

被委托加工单位：湖南金六谷健康产业有限公司

地址：长沙市开福区捞刀河镇中岭村 258 号（经霞经济开发区）



雪梨桔红固体饮料

1 范围

本标准规定了雪梨桔红固体饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以雪梨粉、桔红粉、紫苏粉、山楂粉、甘草粉、桔梗粉、杏仁粉为原料，添加食品添加剂和营养强化剂，经配料、混合、制粒、干燥、包装等工艺生产而成的雪梨桔红固体饮料。

2 规范性引用文

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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素 B6 的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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	《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。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	棕黄色至棕褐色	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。
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味, 无霉味及其他异味	
组织形态	颗粒状, 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

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
维生素 B ₁ / (mg/kg)	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ / (mg/kg)	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ / (mg/kg)	7~22	GB 5009.154

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计)/(mg/L)	150	GB 5009.16

^a 仅适用于镀锡薄板容器包装的食品

3.5 真菌毒素限量

污染物限量见表 4。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素/(μg/kg)	10.0	GB 5009.185

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量见表 5。

表 5 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量见表 6。

表 6 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/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.7.2 致病菌限量见表 7。

表 7 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	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 中 14.06.04 的规定。

3.9 食品营养强化剂

3.9.1 食品营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.9.2 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。

4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。
净含量检测按 JJF 1070 规定的方法执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 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 200 个包装,抽样数量为 30 个最小独立包装,样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、菌落总数、霉菌、大肠菌群。

6.4 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:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 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) 停产六个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。
- 6.5.2 如有检验项目(微生物项目除外)不符合本标准, 应对同批次产品留样复检, 复检后仍不符合本标准, 判定不合格。
- 6.5.3 微生物项目不符合本标准, 判为不合格品, 不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

- 7.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 内包装应符合食品标准及相关的规定。
- 7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在符合上述贮运条件下, 保质期为24个月。

