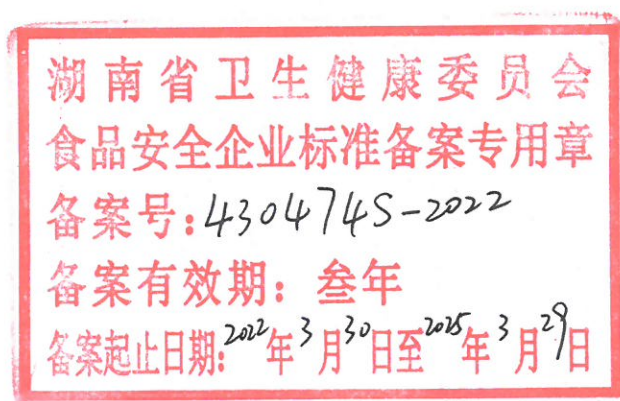


湖南康琪壹佰生物科技有限公司企业标准

Q/CASQ 0068S-2022

可可固体饮料



2022-03-01 发布

2022-04-01 实施

湖南康琪壹佰生物科技有限公司 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。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司提出。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司起草。

本标准由湖南康琪壹佰生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王坚、孟游、殷建。

本标准代替 Q/CASQ 0068S-2019



一
省
全
金

可可固体饮料

1 范围

本标准规定了可可固体饮料的技术要求、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。

本标准适用于以可可粉为主要原料，植脂末、乳粉为辅料，添加食品添加剂，经称量、配料、混合、包装等工艺生产而成的可可固体饮料。

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 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 4789.15	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 5009.12	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 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状，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

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)	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 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。

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

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

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) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

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，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB31621 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。

