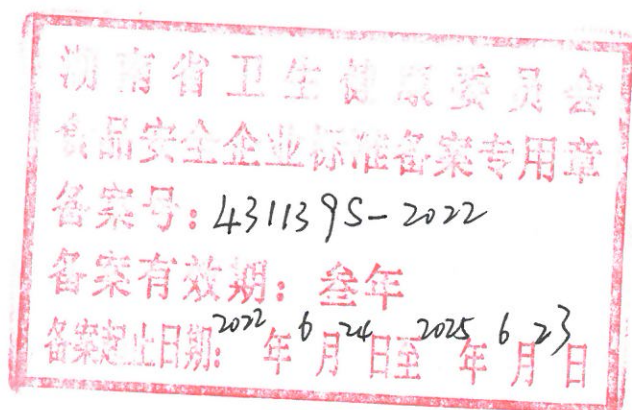


湖南长彤生物科技有限责任公司企业标准

Q/ANCT 0001S—2022

食品安全企业标准 山药黄精复合饮品



2022-05-15 发布

2022-06-15 实施

湖南长彤生物科技有限责任公司 发布

湖
食

湖
食



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。

本标准由湖南长彤生物科技有限责任公司提出。

本标准由湖南长彤生物科技有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南长彤生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：伊志杰、李迪。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/ANCT 0001S-2020。

省
全
省
全

山药黄精复合饮品



1 范围

本标准规定了山药黄精复合饮品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、山药、黄精、覆盆子、酸枣仁、鲜（冻）鱼为原料，添加食品添加剂和营养强化剂，鲜（冻）鱼经预处理、切块打浆、离心取汁，山药、黄精经加水熬煮、过滤、调配（加食品添加剂及营养强化剂），酸枣仁、覆盆子经酒精浸泡、过滤，再经混合、灌装、杀菌等工艺生产而成的山药黄精复合饮品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
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/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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》

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	具有产品应有的色泽，均匀一致	取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀液体，允许有少量沉淀和悬浮物	
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
蛋白质/ (g/100mL) $\geq$	0.8	GB 5009.5
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%) $\geq$	3.0	GB/T 12143
烟酸/ (mg/kg)	3~18	GB 5009.89
锌/ (mg/kg)	3~20	GB 5009.14

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb) / (mg/L)	0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/ (mg/ L)	0.02	GB/T5009.19
滴滴涕/ (mg/ L)	0.02	GB/T5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15

* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 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。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。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

同一投料、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 瓶, 抽样数量为 30 瓶, 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

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、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:

- 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;
- 原料产地或供货商发生变化时;
- 停产三个月以上恢复生产时;
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 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、贮存及保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料为玻璃瓶，应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，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

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。
