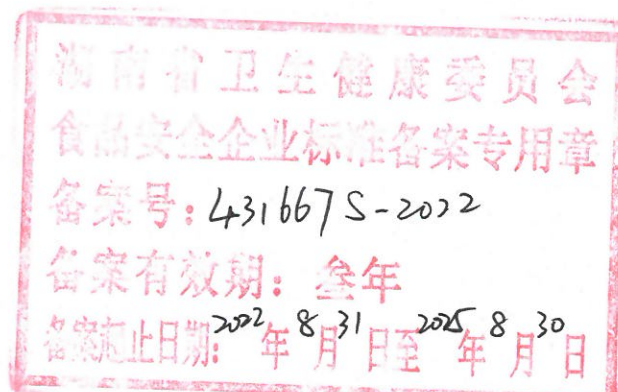


湖南省吾爱吾佳饮料有限公司企业标准

Q/AXWJ 0004S-2022

食品安全企业标准 凉粉膏



2022-07-18 发布

2022-08-18 实施

湖南省吾爱吾佳饮料有限公司 发布



前言

本标准依据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》的规定起草。

本标准由湖南省吾爱吾佳饮料有限公司提出。

本标准起草单位:湖南省吾爱吾佳饮料有限公司。

本标准由湖南省吾爱吾佳饮料有限公司负责解释。

本标准主要起草人:刘锋。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/AXWJ 0004S-2021

凉粉膏

1 范围

本标准规定了凉粉膏的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、白凉粉、魔芋粉、食糖为主要原料，仙草（凉粉草）汁、葡糖浆、椰果、谷物碾磨加工品、豆类、凉草粉、果汁、果肉、食用淀粉、乳粉、茶粉、茶叶、果酱、奇亚籽、植脂末、咖啡粉中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺生产而成的凉粉膏（可配调味包）。

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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
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[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 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取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。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.28	GB 5009.12

3.4 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 3 的规定。

表 3 农药最大残留限量

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

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	20				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
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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 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,抽样数量为 1kg (不得少于 12 个最小独立包装), 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:

- 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 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 产品标签应符合 GB7718、GB28050 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 产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

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 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9个月。