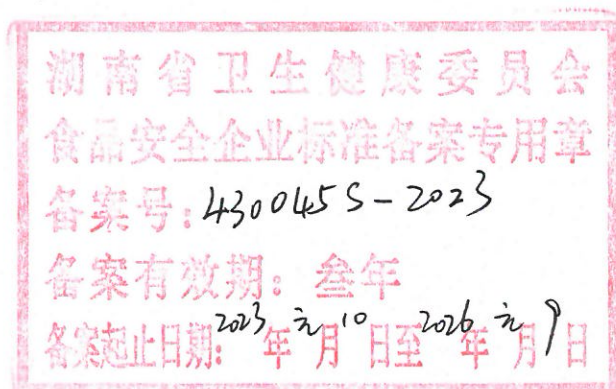


涟源市至味食品有限公司企业标准



绿豆沙冰



2022-12-6 发布



2023-01-08 实施

涟源市至味食品有限公司 发布

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。

本标准由涟源市至味食品有限公司提出。

本标准由涟源市至味食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：涟源市至味食品有限公司。

本标准主要起草人：张江。

本标准复审周期为三年。



省
始

绿豆沙冰

1. 范围

本标准规定了绿豆沙冰的规范性引用文件、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、贮运和保质期等。

本标准适用于以水、绿豆、白砂糖为主要原料，添加或不添加辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、熟制、磨浆、配料、灭菌、制冷、灌装等工艺生产的即食冷冻饮品。

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 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 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
GB/T 10462	绿豆	
GB/T 317	白砂糖	
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. 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.2 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	具有产品应有的正常色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明容器中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味、品尝其滋味。
组织状态	半流状态、有冰渣、无霉变	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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
总糖（以蔗糖计）/（g/100g）	5.0	GB 5009.8

3.4 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（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.25	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	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU /g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/(g/mL)	1000CFU/(g/mL)	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

^a 样品的采集及处理按 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相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量

符合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》要求。
净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5. 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 1kg 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位质量部门应按本标准进行检验，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 检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 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；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所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的，判定该批产品为不合格品。

6. 标识、包装、贮存、运输、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 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度-5℃-0℃。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度-5℃-0℃。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为15天。

