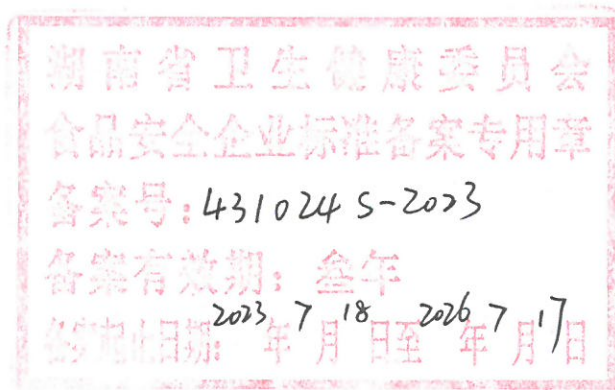


长沙永鸿食品有限公司企业标准

Q/YHSP 0001S-2023

食品安全企业标准 冰沙饮品



2023-06-12 发布

2023-07-12 实施

长沙永鸿食品有限公司 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。

本标准由长沙永鸿食品有限公司提出。

本标准由长沙永鸿食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：长沙永鸿食品有限公司。

本标准主要起草人：蒋成军。



长沙永鸿食品有限公司

标准编号：Q/YHSP 0001S-2023
发布日期：2023年11月10日
实施日期：2023年11月10日



1. 范围

本标准规定了冰沙饮品的技术要求、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、贮存和保质期。

本标准适用于以水、白砂糖为原料，以绿豆、红豆、黄豆、红枣、白砂糖、冰糖、果葡糖浆中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、煮制、磨浆、调配、冷却、制冰、灌装等工艺加工制成的即食冰沙饮品。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 317	白砂糖	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 20882. 4	淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆	
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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 31321	冷冻饮品检验方法	
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 35883	冰糖	



3. 技术要求

3.1 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	要 求	检验方法
色 泽	呈各种配料混合后应有的色泽，色泽均匀	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有各种产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	液态至半固态，含微细的霜晶，入口及融化，有砂质感	
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
总固形物/(%)	≥ 5.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计）/(%)	≥ 3.0	GB/T 31321

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/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	5	1	100 CFU/(g/ml)	1000 CFU/(g/ml)	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	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 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

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

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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经公司质检部门进行检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。

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 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每 6 个月进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品定型投产时
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

6. 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.3 贮存

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 贮存温度 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 运输

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 运输温度 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

本产品应在 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存销售，保质期为15天。

