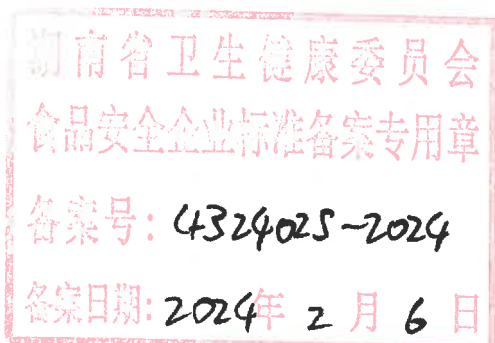


浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司企业标准

Q/CHYH 0002S-2023

食品安全企业标准 三豆清凉饮料



2023-10-20 发布

2023-10-20 实施

浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司 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。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司提出。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司起草。

本标准由浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司负责解释。

本标准主要起草人：郑晴、杨娜、李树华、周素梅、钟葵。

本标准复审周期为三年。

本标准替代 Q/CHYH 0002S-2020。

三豆清凉饮料

1 范围

本标准规定了三豆清凉饮料的术语和定义、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、绿豆、红小豆、黑大豆、菊花、仙草、橘皮、山楂、甘草、白砂糖（加或不加）为原料，添加或不添加食品添加剂，经过清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的三豆清凉饮料。

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 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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 12143	饮料通用分析方法
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（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 三豆清凉饮料

以水、绿豆、红小豆、黑大豆、菊花、仙草、橘皮、山楂、甘草、白砂糖为原料，经清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的三豆清凉饮料。

3.2 无糖型三豆清凉饮料

以水、绿豆、红小豆、黑大豆、菊花、仙草、橘皮、山楂、甘草为原料，添加食品添加剂，经清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的无糖型三豆清凉饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 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	棕色至棕褐色，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	澄清透明液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥ 4.5	GB/T 12143
糖（以蔗糖计）/（g/100ml）	≤ 0.5	GB 5009.8

4.4 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（Pb）/（mg/L）	0.24	GB 5009.12
锡 ^a （Sn）/（mg/L）	150	GB 5009.16
展青霉素 /（μg/L）	10.0	GB/T 5009.185

^a 仅限于镀锡薄板容器包装的产品

4.5 农药残留

应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/L）	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/L）	0.02	GB/T 5009.19

4.6 微生物限量

4.6.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6.2 非商业经营无菌生产的产品，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) ≤	15				GB 4789.15
酵母/(CFU/ml) ≤	15				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.7.3 非经商业无菌生产的产品，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	0/25ml	—	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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.05.03 的规定。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2023）第 70 号令《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

应符合 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 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：感官指标、净含量、可溶性固形物、蔗糖、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 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。复验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 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 产品包装材料应符合食品安全国家标准的要求。
- 6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 储存

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12个月。

