

常德市天奥特保健品有限公司企业标准

Q/CTAT 0001S-2024



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4331805-2024
备案日期：2024年5月29日

湖南省卫生
食品安全企业标准

2024-04-27 发布

2024-05-26 实施

常德市天奥特保健品有限公司 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。

本标准由常德市天奥特保健品有限公司提出。

本标准由常德市天奥特保健品有限公司负责解释。

本标准起草单位：常德市天奥特保健品有限公司。

本标准主要起草人：张家鼎、杨宝凡。

本标准有效期三年。



亮可饮液

1 范围

本标准规定了亮可饮液的要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以山药、决明子、牡蛎、大枣、枸杞子、栀子、桃仁、菊花、橘皮、覆盆子为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、水煮、过滤、调配、灌装、灭菌等加工工艺生产的饮料。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令[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相关标准和有关规定。

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	棕褐色	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
组织形态	澄清液体，允许有少量沉淀	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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/L)	0.24	GB 5009.12
锡 ^a (Sn) / (mg/L)	150	GB 5009.16

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3.4 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

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

3.5.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 、GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品, 抽样数量不少于 8 个最小独立包装且总量不少于 300ml。样品分成 2 份, 约 3/4 为检验样品, 约 1/4 为备份样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验, 合格后附合格证方能出厂。

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

本标准要求中规定的所有项目为型式检验项目。正常生产时, 型式检验每半年进行一次, 当出现下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换主要设备或长期停产后, 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) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

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, 判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.5 的规定。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输与贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 保质期

在符合上述贮运条件下, 保质期为24个月。