

湖南可诺耶生物科技有限公司企业标准

Q/SKNY 0001S—2021

食品安全企业标准 发酵果蔬固体饮料

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：4332125-2024
备案日期：2024年5月31日

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

2021年04月26日发布

2021年06月26日实施

湖南可诺耶生物科技有限公司 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》的规定进行起草。

本标准由湖南可诺耶生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南可诺耶生物科技有限公司。

本标准由湖南可诺耶生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：邓伟、刘进元。

本标准有效期三年。



发酵果蔬固体饮料

1 范围

本标准规定了发酵果蔬固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以发酵水果粉、发酵蔬菜粉为原料，食用菌粉、乳粉、麦芽糊精为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配比、混合、包装等工艺加工而成的发酵果蔬固体饮料。

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，仅所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 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	食品微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 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 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号令《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令第102号(2007)《食品标识管理规定》		
国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取 5% 左右被测样品置于一洁净的白搪瓷器皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，倒入载有 100ml, 25℃ 左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中，立即嗅其香气，辨其滋味，静止 2min 后，看烧杯底部有无外来杂质。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味。	
组织形态/性状	粉末状，无结块，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.3
*展青霉素/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.185
*仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
*锡(Sn)/(mg/kg) ≤	150	GB 5009.16
*仅适用于镀锡薄板包装的食品。		

3.5 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合 GB 2763 及相关的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表4 微生物限量

项目	采样方法及限量				检验标准
	n	c	m	N	
菌落总数 (CFU)/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU)/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU)/g ≤	50				GB 4789.15
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.7 致病菌限量

致病菌限量应符合表 5 规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方法及限量				检验标准
	n	c	m	N	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU)/g	1000 (CFU)/g	GB 4789.10 第二法
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一生产日期，同一工艺，同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.2 抽样

同一规格，同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不少于 200 个包装，随机抽，样至少 1kg，（至少 30 个独立包装），样品分成两份，一份检验，一份备查。

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，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，正常生产时每半年应进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督管理部门提进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复检，复检结果仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB7718 和 GB28050 和国家质量监督检验检疫总局第 102 号, 第 123 《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合食品标准及相关规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 32621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 32621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮存条件下, 保质期为 24 个月。

