

ICS 67.060

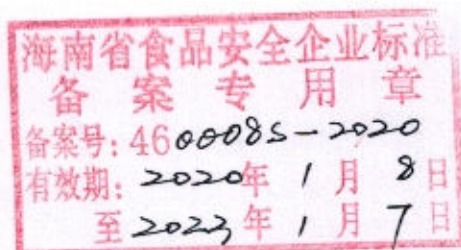
X 53

Q/JSR

海南省食品安全企业标准

Q/JSR 0002S—2020

风味沙冰



2020-01-01 发布

2020-01-01 实施

三亚吉晟荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司提出。
本标准由三亚吉晟荣食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈志峰、陈建文。
本标准为首次发布。

风味沙冰

1 范围

本标准规定了风味沙冰的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的产品生产控制、检验、贮运等环节。

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 包装图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10462 绿豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

GB/T 35884 赤砂糖

QB/T 4791 植脂末

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123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 奶茶味沙冰

以纯净水、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、红茶粉为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.2 仙草味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、仙草粉、红茶粉、果葡糖浆为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.3 红豆味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、红茶粉、果葡糖浆、红豆为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.4 赤砂糖味沙冰

以纯净水、植脂末、赤砂糖、红茶粉、果葡糖浆为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的要求。
- 4.1.2 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.5 仙草粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.6 红茶粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.1.8 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的要求。
- 4.1.9 红豆：应符合 GB 2715 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该品种应有冰沙的滋味和气味，无其它异味	
性 状	0℃~5℃状态下为粘稠状沙冰，夹带冰碴；室温下放置一定时间后冰碴融化，可出现分层	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
总固形物, g/100g	≥ 6.0	GB/T 31321
总糖 (以蔗糖计), g/100g	7.0~14.0	GB 5009.8
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

微生物限量	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070的规定进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

出厂时对每批产品进行检验，并在大包装中附以产品合格证。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求；储运纸箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

内包装用塑料制品包装，包装材料应符合GB 4806.7或GB 9683的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输温度保持在 0℃~5℃的范围内，运输时应注意清洁、干燥、防雨、防暴晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味、的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁的冷藏库内。贮存温度为0℃~5℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为25天。