

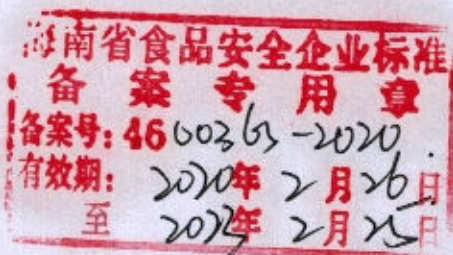
ICS 67.040
X10

Q/CY

海南省食品安全企业标准

Q/CY 0003S—2020

玉津桥[®]甘草益生元固体饮料



2020-02-01 发布

2020-02-20 实施

海南赐缘生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南赐缘生物科技有限责任公司提出。

本标准由海南赐缘生物科技有限责任公司起草。

本标准主要起草人：牛克平、陶润芝、李云、赵文栋、苏华山。

本标准为首次发布。

玉津桥[®]甘草益生元固体饮料

1 范围

本标准规定了玉津桥[®]甘草益生元固体饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以甘草提取物、低聚异麦芽糖、结晶果糖、木瓜提取物、燕麦为原料，经粉碎或不粉碎（燕麦）、混合、过筛、制粒或不制粒、分装、包装等生产工艺制成的玉津桥[®]甘草益生元固体饮料的生产控制、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 包装储运图示标志
- 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 食品卫生微生物学检验 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
- JJF1070 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第75号《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 技术要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。每批产品抽样量不得少于10个最小独立包装,抽样重量不少于500g;5个最小独立包装用微生物限量检验,余下用于感官检查和理化指标检验及留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签等。

5.4 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3.2-3.5规定的全部项目。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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 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》的规定;产品运输包装标志应符合相关要求。

6.2 包装

产品内包装采用符合GB 9683的复合食品包装袋或符合GB 4806.7的食品接触用塑料材料包装;产品包装规格根据市场和客户要求确定。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存在阴凉干燥处、储存仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
提取物的质量要求

A.1 甘草提取物

适用于以甘草为原料，经清洗、水提、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的甘草提取物，其产品质量应符合A.1的要求。

表A.1 甘草提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕黄色至黄褐色
滋味与气味	具有甘草的香味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g

A.2 木瓜提取物

适用于以木瓜为原料，经清洗、水提、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的木瓜提取物，其产品质量应符合A.2的要求。

表A.2 木瓜提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色至棕黄色
滋味与气味	具有木瓜的香味，无异味
性状	均匀粉末
杂质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
六六六, mg/kg	≤ 0.02
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50

表 A2 木瓜提取物的质量要求(续)

项 目		要 求
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
沙门氏菌	≤	0/25g