

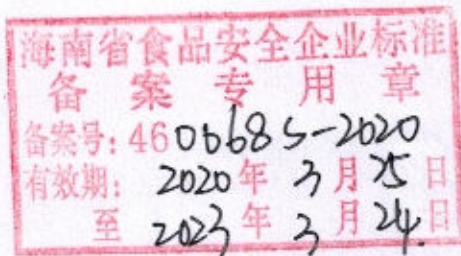
ICS 67.100.40
X 53

Q/ZHJQ

海南省食品安全企业标准

Q/ZHJQ 0001S—2020

风味沙冰



2020-01-10 发布

2020-02-01 实施

海口张建桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由海口张建桥食品有限公司提出。
本标准由海口张建桥食品有限公司起草。
本标准主要起草人：张建桥、魏华。
本标准首次发布。

风味沙冰

1 范围

本标准规定了风味冰沙的产品分类、技术要求、食品添加剂、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章规定的风味沙冰的生产控制、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 包装图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 10462 绿豆
- GB/T 13359 莜麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31321 冷冻饮品检验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 444 草莓
- QB/T 4067 食品工业用速溶茶
- QB/T 4791 植脂末
- DB46/T 69 椰子粉
- 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 绿豆冰沙

以水、绿豆、白砂糖等为主要原料，经煮熟、调配、搅拌、磨浆、制冷、灌装等生产工艺制成。

3.2 椰汁绿豆沙冰

以水、绿豆、椰子粉、白砂糖等为主要原料，经煮熟、调配、搅拌、磨浆、制冷、灌装等生产工艺制成。

3.3 椰汁红豆沙冰

以水、红豆、椰子粉、白砂糖等为主要原料，经煮熟、调配、搅拌、磨浆、制冷、灌装等生产工艺制成。

3.4 椰汁草莓沙冰

以水、鲜草莓、椰子粉、白砂糖等为主要原料，经煮熟、调配、搅拌、磨浆、制冷、灌装等生产工艺制成。

3.5 椰汁燕麦沙冰

以水、燕麦、椰子粉、白砂糖等为主要原料，经煮熟、调配、搅拌、磨浆、制冷、灌装等生产工艺制成。

3.6 奶味茶沙冰

以水、植脂末、白砂糖、速溶红茶粉、二氧化硅、食用香精等为原料，经配料、蒸煮、冷却、制冷、灌装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 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 速溶红茶粉：应符合 QB/T 4067 的要求。
- 4.1.6 二氧化硅：应符合 GB 25576 的要求。
- 4.1.7 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.8 燕麦：应符合 GB/T 13359 的要求。
- 4.1.9 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。
- 4.1.10 鲜草莓：应符合 NY/T 444 的要求。
- 4.1.11 红豆：应选用色泽正常，颗粒饱满，大小大致均匀，无虫蛀、无腐烂的红豆。

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	呈各种配料应有的色泽, 色泽均匀	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	具有各种配料应有的滋味和气味, 无其它异味	
性 状	均匀流沙状, 不含颗粒	
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	\geq 8.0	GB/T 31321
总糖(以蔗糖计), g/100g	\geq 5.0	GB/T 31321
铅(以Pb计), mg/kg	\leq 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

项 目	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	\leq	5	2	2.5×10^5	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	\leq	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 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 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。

8.2 包装

内包装用塑料制品包装，包装材料应符合GB 4806.7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。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

运输工具应有保低温措施，运输时应注意清洁、干燥、防雨、防晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味、的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁的冰柜内或仓库内。贮存温度为 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为15天。
