

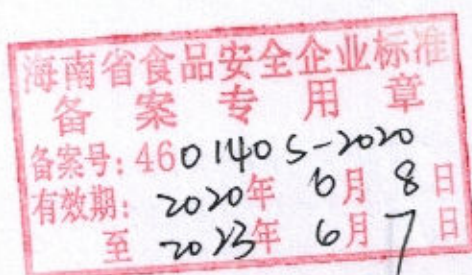
ICS 67.160.20
X 50

Q/HTFS

海南省食品安全企业标准

Q/HTFS 0005S—2020
代替 Q/HTFS 0005S—2017

风味饮料浓浆



2020-06-01 发布

2020-06-05 实施

海南台富食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HTFS 0005S—2017《风味饮料浓浆》。

本标准与Q/HTFS 0005S—2017相比，主要修改如下：

——污染物限量按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求进行了修订。

本标准由海南台富食品有限公司提出。

本标准由海南台富食品有限公司起草。

本标准主要起草人：柳娅娜、王志坚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HTFS 5—2003、Q/HTFS 5—2006、Q/HTFS 5—2008、Q/HTFS 0005S—2011、Q/HTFS 0005S—2014、Q/HTFS 0005S—2017。

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的技术要求、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、饮用水、食用香精等为主要原料，经配料、熬煮、冷却、包装等生产工艺制成的，经稀释调配后方可饮用的风味饮料浓浆的生产控制、检验和贮运等环节。

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/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 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 5009.12 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 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.2 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
 3.1.3 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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	具有与品名风味相一致特有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于200ml烧杯中，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，加无菌水按体积比1:9稀释，品其滋味
滋味与气味	具有与品名相一致特有的滋味与气味，口感协调，味纯，无异味	
性 状	汁液均匀混浊，静置后允许有轻度分层，但经摇动后，应保持原有混浊状态，汁液粘稠适度	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 30.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注：铅指标在检测前需将样品按标签要求加纯净水稀释。

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g 或 mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g 或 mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g 或 mL	1000CFU/g 或 mL	GB 4789.10 第二法

注：样品的处理（检测前需将样品按标签要求加无菌水稀释）及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、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。

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或L，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

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品用塑料袋（瓶）或复合袋包装，材料应符合GB 4806.7或GB 9683的要求。外包装用纸箱包装，应符合GB/T 6543的要求；也可以根据要求进行其它形式的包装，包装材料都应符合相应卫生标准要求。

7.3 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、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；产品堆放时与周围墙面离20cm以上，与地面离10cm以上，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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为12个月。