

ICS 67.160

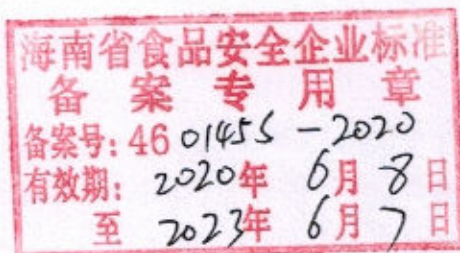
X 50

Q/HNRB

海南省食品安全企业标准

Q/HNRB 0003S—2020

预混料 04 号（风味饮料用）



2020 - 05 - 08 发布

2020 - 06 - 08 实施

海南红牛饮料有限公司

发布

前 言

本标准由海南红牛饮料有限公司提出。

本标准由海南红牛饮料有限公司起草。

本标准同时适用于委托生产企业浙江天草生物科技股份有限公司，生产地址：浙江省安吉经济开发区塘浦工业园区1幢。

本标准主要起草人：王英芬、朱阿花、陈南城。

本标准首次发布。

预混料 04 号（风味饮料用）

1 范围

本标准规定了预混料 04 号（风味饮料用）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。

本标准适用于以瓜拉纳粉末香精、绿茶浓缩粉、牛磺酸、肌醇、烟酰胺、维生素 B₆，经混合、过筛、包装等生产工艺制成的预混料 04 号（风味饮料用）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 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 5009.3 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 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B₆ 的测定
- GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
- GB/T 5009.196 保健食品中肌醇的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含 1 号修改单）

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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》(2015版 二部)

《关于亚硝酸钾等27个食品添加剂产品标准的公告》(卫生部公告2011年第19号)

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 瓜拉纳粉末香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.2 绿茶浓缩粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.3 牛磺酸：应符合 GB 14759 的要求。
- 3.1.4 肌醇：应符合卫生部公告 2011 年第 19 号的要求。
- 3.1.5 烟酰胺：应符合《中华人民共和国药典》(2015 版 二部)的要求。
- 3.1.6 维生素 B₆：应符合 GB 14753 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	具有该预混料应有的色泽	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
性 状	粉末状，无结块	
滋味与气味	具有该预混料特有的气味与滋味	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
牛磺酸 [*] , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 [*] , mg/kg	60~120	GB/T 5009.196
烟酰胺 [*] , mg/kg	3.0~18.0	GB 5009.89
维生素 B ₆ [*] , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.9	GB 5009.12

^{*}指标按照预混料调配为饮料的比例进行折算。

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及表 2 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

在同一生产周期内、同一生产线且连续生产的同一品种，能够确保产品质量的为一个组批。

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 8 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 500g，1 个包装用于感官检查和理化指标检验，5 个包装用于微生物指标检验，2 个包装用于留样，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

产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时至少每年进行一次，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的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7的要求。运输包装应符合GB/T 6543或GB/T 14187的要求。

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,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。

7.4 贮存

产品应储存于清洁、避光、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。