

Q/SYX

海南省食品安全企业标准

Q/SYX 0003S—2017

玛咖咖啡

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460002S-2018
有效期: 2018年1月2日
至 2021年1月1日



2017-12-10 发布

2017-12-30 实施

海南三元星生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南三元星生物科技股份有限公司提出。

本标准由海南三元星生物科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：郭红星、周尽学。

本标准为首次发布。

玛咖咖啡

1 范围

本标准规定了玛咖咖啡的产品分类、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、贮存的要求。

本标准适用于以玛咖精粉、即溶咖啡粉、人参（种植）提取物、植脂末、白砂糖为原料，添加或不添加雨生红球藻，经混合、过筛、制粒或不制粒、包装等工艺制成的玛咖咖啡生产控制、检验、贮存等环节。

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/T 317 白砂糖
- 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 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4796.15 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令第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号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 卫生部公告2010年第17号《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》
- 卫生部公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》

3 产品分类

3.1 玛咖咖啡

以玛咖精粉、人参（种植）提取物、即溶咖啡粉、植脂末、白砂糖为原料，经混合、过筛、制粒或不制粒、包装等工艺制成。

3.2 虾青素玛咖咖啡

以玛咖精粉、人参（种植）提取物、即溶咖啡粉、植脂末、白砂糖为原料，添加雨生红球藻，经混合、过筛、制粒或不制粒、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玛咖精粉：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号规定。

4.1.2 人参（种植）提取物、即溶咖啡粉：应符合附录 A 的规定。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 雨生红球藻：应符合卫生部 2010 年 第 17 号公告规定。

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
性 状	均匀的粉末或颗粒	取 6 克左右的被测样品置于—洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；看有否外来异物，嗅其香气，辨其滋味
色 泽	棕褐色和白色粉末相间或均匀棕褐色	
滋味与气味	具有本品的咖啡香味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
咖啡因, mg/kg	≤ 25.0	GB 5009.139
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六（HCH）, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

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	≤	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3
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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病微生物可接受水平的限量值; M为致病微生物的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

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

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

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于1Kg, 抽样数量的1/4用于感官要求和理化指标检验, 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

产品应由企业按本标准检验合格, 签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 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;
- 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化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异时;

- d) 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管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

产品内包装采用复合食品包装袋包装,其质量应符合GB 4806.1要求,外包装采用纸盒包装。产品规格:每袋20g,或按市场要求规格包装。运输包装用纸箱符合GB/T 6543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

产品常温保存,应储存于通风、干燥的仓库内;仓库周围应无异气污染;箱体堆放距墙、离地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

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。

附录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 人参(种植)提取物

适用于以人参(种植)为原料,经提取、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的人参提取物,其质量应符合表A.1的规定。

表 A.1 人参提取物的质量要求

项 目	指 标
性状	均匀粉末,无结块
色泽	淡黄色至黄色
滋味与气味	有人参气味和滋味,无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 7.0
人参皂苷, mg/100g	≥ 60
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

A.2 即溶咖啡粉

以咖啡粉为原料,经提取、过滤、浓缩、干燥、过筛、包装等工序制成,产品质量应符合A2的要求。

表 A.2 速溶咖啡粉质量要求

项 目	要 求
色泽	褐色或棕褐色
滋味与气味	具有纯正咖啡的芳香及苦味,无异杂味
性状	均匀粉末状,具有良好的流动性和松散性,无结块现象
杂质	无肉眼可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 8.0
咖啡因, g/100g	≥ 1.0
灰分, g/100g	≤ 10.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

表 A.2 速溶咖啡粉质量要求(续)

项 目	要 求
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g