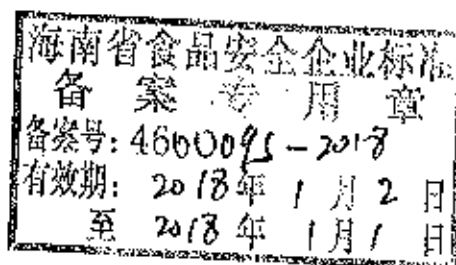


Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0016S—2017

益智饮品



2017-11-28 发布

2017-12-27 实施

海南云皓生物科技有限公司

发布

前 言

本标准由海南云皓生物科技有限公司提出。
本标准由海南云皓生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：伍曾利、吴家强、王唐洪。
本标准为首次发布。

益智饮品

1 范围

本标准规定了益智饮品的技术要求、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。

本标准适用于以益智、桂圆、红枣、核桃等为原料，经清洗、粉碎、加热水提、过滤，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸等为辅料，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的益智饮品产品的生产控制、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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 6009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则

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

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 益智、桂圆：应饱满、无腐烂、无发霉。
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.3 核桃：应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1987 的要求。
- 3.1.7 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	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的60ml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，品其滋味
性 状	均匀的液体，久置后允许存在少量沉淀	
气味与滋味	有该品种特有的滋味和气味，无异味	
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
可溶性固形物含量 (20℃, 以折光计), %	≥ 3.0	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12
锡* (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16

注：a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表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/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/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/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。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JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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 2L, 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

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格, 出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标 (经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求、非经商业无菌生产的产品检验菌落总数、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。

- 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。

6.5 判断规则

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。微生物指标中若有任何一项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、储存

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

产品包装材料应符合GB 4806.1及GB/T 18454、GB 4806.7的规定；运输用纸箱应符合GB/T 6543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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。