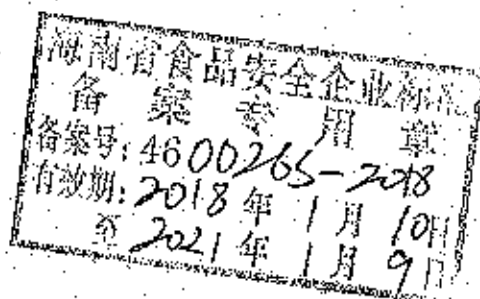


Q/SD

海南省食品安全企业标准

Q/SD-0007S-2018

葡萄糖酸锌饮品



2018-01-05 发布

2018-01-08 实施

海南三帝大健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由海南三帝大健康产业有限公司提出。
本标准由海南三帝大健康产业有限公司起草。
本标准主要起草人：陈华奇、魏雪纹。
本标准为首次发布。

增修
七田海

葡萄糖酸锌饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖酸锌饮料的技术要求、食品添加剂与营养强化剂、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。

本标准适用于以葡萄糖酸锌为主要原料，以柠檬酸、纯化水为辅料，经称量、配制、过滤、灌装、包装等工艺制成的葡萄糖酸锌饮料的生产控制、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 1896.235 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 食品卫生微生物学检验 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准（含10个增补公告）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》
- 《中华人民共和国药典》（2015版 二部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸：应符合 GB 1886.212 规定。
- 3.1.3 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》（2015 版 二部）规定。

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	澄清无色	取适量试样置于洁净的 50ml 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
滋味与气味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	澄清液体	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
pH 值	3.0~4.5	GB 5009.237
锌（以 Zn 计），mg/100ml	25~45	GB 5009.14
铅（以 Pb 计），mg/l	≤ 0.5	GB 5009.12

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要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 其他加工工艺生产的产品微生物限量应符合表3的要求。

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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 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 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 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

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 1000ml，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/4 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

产品出厂前须经厂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、净含量、锌、pH、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；
- 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 3 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、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

产品内包装用玻璃瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.6的要求。包装规格为10ml/瓶；运输包装采用纸箱应符合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、避风的仓库内，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。产品包装箱离墙不小于10厘米、离地的距离不小于10厘米。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。