

ICS 67.160

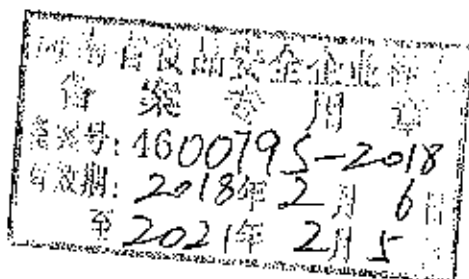
X 50

Q/HTF

海南省食品安全企业标准

Q/HTF 0001S—2018

木薯汁饮料



2018-01-30 发布

2018-02-30 实施

海南华天福食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南华天福食品有限公司提出。
本标准由海南华天福食品有限公司起草。
本标准起草人：陆柏益、张振文、陈银华。
本标准为首次发布。

木薯汁饮料

1 范围

本标准规定了木薯汁饮料的技术要求、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。

本标准适用于以木薯块根、水为主要原料，经去皮、榨汁、预热处理，添加食品添加剂柠檬酸、维生素C，打浆调配、均质、灭菌、灌装、脱气、封盖等生产工艺制成的木薯汁饮料的生产控制、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 包装物储运图示标志
- GB 1987 柠檬酸
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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/T 5009.19 食品中有机氟农药多组分残留量的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中砷化物的测定
- 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/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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T1520 木薯

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《定量包装食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 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 木薯：应符合 GB 2762、GB 2763 和 NY/T1520 规定。

3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1987 规定。

3.1.4 维生素 C：应符合 GB 14764 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	淡黄色	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	酸甜适中，具有本品种应有的滋味和气味，无异味	
性 状	无分层，均匀一致悬浊液或少量沉淀	
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
可溶性固形物 (20℃, 折光计), g/100ml	≥	5.0 GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.04 GB 5009.12
六六六, mg/L	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤	0.04 GB/T 5009.19
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤	5.0 GB 5009.36

3.4 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 25ml 表示)				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

表3 微生物限量(续)

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		
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	100 CFU/mL	1000 CFU/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》的要求。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要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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1L,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。

5.3 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、标签等。

5.4 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;
- 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

产品包装采用玻璃瓶、塑料瓶或利乐瓶包装,产品包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、的要求,包装规格为:250ml/瓶、500ml/瓶,或根据市场和客户要求包装。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无异味污染;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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,玻璃瓶包装保质期为12个月,其他包装保质期为18个月。