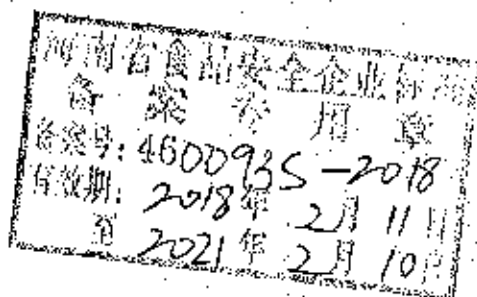


# Q/Y S

## 海南省食品安全企业标准

Q/Y S 0001S—2018

### 黎家椰茶饮料



2018-02-01 发布

2017-02-10 实施

海南珥森生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南壹森生物科技有限公司提出。  
本标准由中国热带农业科学院热带生物技术研究所以负责起草。  
本标准起草人：董文化、王保江。  
本标准为首次发布。

## 黎家椰茶饮料

### 1 范围

本标准规定了黎家椰茶饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以水、高良姜、椰子汁、金银花、苦丁茶、陈皮、辣木叶、薄荷、鸡肉为原料，添加或不添加白砂糖，经提取、配料、过滤、均质或不均质、灭菌、灌装（或灌装、灭菌）等工艺制成的黎家椰茶饮料的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 864 苦丁茶
- QB/T 2300 植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁
- 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年版 一部）

国家卫生部公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶等为新资源的公告》

### 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 高良姜、金银花、陈皮、薄荷：应符合《中华人民共和国药典（2015年版 一部）》的规定。
- 3.1.3 苦丁茶：应符合 NY/T 864 的规定。
- 3.1.4 椰子汁：应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.5 辣木叶：应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 3.1.6 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

#### 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	浅棕色至棕褐色	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	具有本品特殊酸气味，无异味	
性 状	半透明液体，允许有果肉少量沉淀	
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	≥	0.1 GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
六六六，mg/L	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/L	≤	0.04 GB/T 6009.19

#### 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/ml	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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	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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 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

成品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、可溶性固形物、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。

e) 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 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装采用玻璃瓶、塑料瓶或利乐包装,玻璃瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.5的要求,塑料瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求,利乐包装应符合GB 9683的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;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。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。