

ICS 67.160

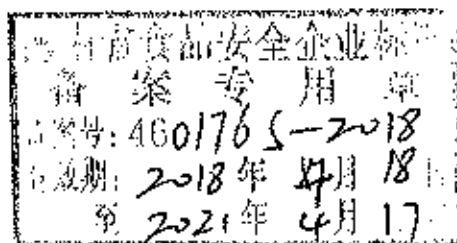
X 50

Q/CHT

海南省食品安全企业标准

Q/CHT 0002S—2018

椰子粉固体饮料



2018-03-30 发布

2018-04-10 实施

海南城田食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南城田食品有限公司提出。

本标准由海南城田食品有限公司、海南省食品检验检测中心联合起草。

本标准主要起草人：王安吉、梁晓涵。

本标准为首次发布。

椰子粉固体饮料

1 范围

本标准规定了椰子粉固体饮料的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以椰浆粉、白砂糖、植脂末、麦芽糊精为原料，经粉碎、混合、包装等工艺制成的椰子粉固体饮料的生产控制、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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

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 椰浆粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 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	从供试样品中随机抽取5g，置于白色瓷盘内，在自然光线下用目测法检查样品的色泽、组织状态、有无杂质；用鼻嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味
滋味与气味	微酸、微甜，无异味	
性 状	呈粉末状，流动性较好，无黏结块状物；冲调后呈澄清液状，允许有少量沉淀，振荡后可以消失	
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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
粗脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 75.0	GB 5009.8
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

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/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和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 14881、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2kg, 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、水分、细菌总数、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

产品内包装为复合食品包装袋或塑料袋,复合食品包装袋应符合GB 9683规定,塑料袋应符合GB 4806.1及GB 4806.7规定;包装规格为:500g/袋、1kg/袋,或按客户要求包装;运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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。