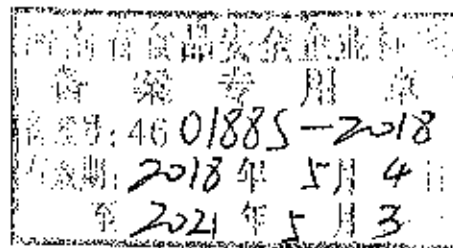


# Q/SHXY

## 海南省食品安全企业标准

Q/SHXY 0001S—2018

### 植物饮料



2018-04-01 发布

2018-04-30 实施

海口释霄饮食品有限公司

发布

## 前 言

本标准由海口释霄饮食品有限公司提出。  
本标准由海口释霄饮食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：薛振忠、路月恒。  
本标准首次发布。

## 植物饮料

### 1 范围

本标准规定了植物饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的植物饮料产品的生产控制、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 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 4789.15 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 5009.8 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 5009.12 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 6643 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 17590 铝易开盖三片罐

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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年版 一部)

### 3 产品分类

### 3.1 植物饮料

以水、白砂糖、陈皮、葛根、余甘子、小茴香、香橼、罗汉果、砂仁为原料，经提取、过滤、调配、灌装、灭菌等加工制成的草本饮料。

### 3.2 无糖型植物饮料

以水、陈皮、葛根、余甘子、小茴香、香橼、罗汉果、砂仁为原料，经提取、过滤、调配、灌装、灭菌等加工制成的草本饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 陈皮、葛根、余甘子、小茴香、香橼、罗汉果、砂仁：应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版 一部）的要求。

### 4.2 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	呈均匀一致的黄褐色至褐色	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	具有各种原料特有的滋味及气味，无异味	
性 状	澄清均匀液体，放置后允许有少量沉淀或絮状物	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	植物原料	无糖型植物原料	
可溶性固形物(20℃, 以折光计), %	≥	2.5	GB/T 12143
总糖(以蔗糖计), g/100g		≤0.5	GB 5009.8
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg	≤	230	GB 5009.16

注：锡仅适用于金属罐装产品。

### 4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g 或 ml	≤ 20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 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/g 或 ml	1000CFU/g 或 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。

#### 4.5 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。

#### 5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

#### 7 检验规则

##### 7.1 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品种、同一规格产品为一组批。

##### 7.2 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 (或 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。

##### 7.3 出厂检验

- 7.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验, 检验合格后, 在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。  
7.3.2 出厂检验项目: 感官要求、净含量、固形物、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目, 其他项目做不定期抽检。

##### 7.4 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。

## 7.5 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。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

内包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7或GB/T 18192的要求，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

### 8.3 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。

### 8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、阴凉通风无异味的专用仓库内；仓库周围应无空气污染；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。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，其他包装产品保质期为12个月，马口铁罐装产品保质期为18个月。