

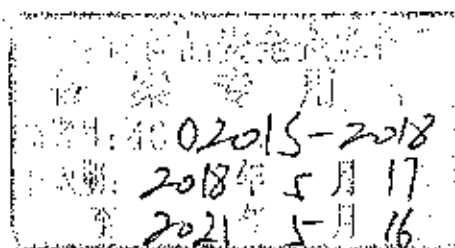
# Q/DLCF

## 海南省食品安全企业标准

Q/DLCF 0005S—2018

代替 Q/DLCF 0005S-2017

### 麦芽糊精饮品



2018-05-01 发布

2018-05-10 实施

海南东联长富制药有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/DLCF 0005S—2017《麦芽糊精饮品》。

本标准与Q/DLCF 0005S—2017相比，主要修改如下：

——增加产品分类。

本标准由海南东联长富制药有限公司提出。

本标准由海南东联长富制药有限公司起草。

本标准主要起草人：吴秋业、王昭宁、陈贤。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/DLCF 0005S—2017。

## 麦芽糊精饮品

### 1 范围

本标准规定了麦芽糊精饮品的产品分类、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、贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、麦芽糊精为主要原料，添加或不添加白砂糖、结晶果糖、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、甜菊糖苷、食品用香精（白柠檬味）等为配料，经溶解、过滤、灌装、高温灭菌、包装等工艺制成的麦芽糊精饮品的生产控制、检验和贮存等环节。

### 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 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.235 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

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/T 20884 麦芽糊精

GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 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 二部)

### 3 产品分类

根据产品配方分为：含白砂糖型和不含白砂糖型两种。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》(2015年版 二部)的要求。  
 4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。  
 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。  
 4.1.4 柠檬酸钠：应符合 GB/T 1886.25 的要求。  
 4.1.5 柠檬酸钾：应符合 GB/T 1886.74 的要求。  
 4.1.6 甜菊糖苷：应符合 GB/T 8270 的要求。  
 4.1.7 柠檬酸：应符合 GB/T 1886.235 的要求。  
 4.1.8 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。  
 4.1.9 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 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	无色或淡黄色的澄明液体	取适量试样置于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	具有本品特有的滋味和气味，无异味，无异臭	
性状	呈澄清液体状	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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
		含白砂糖型	不含白砂糖型	
可溶性固形物(20℃, 以折光计), %	≥	4.0	2.0	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.2	0.2	GB 5009.12

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 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>7</sup>	10 <sup>7</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/gl	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/gl	≤		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件数；c 为最大可允许超出 m 值的样件数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按 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》的规定，并按 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

以同一批投料、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。

##### 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 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 出厂检验项目为：感官要求、净含量、微生物指标（罐头工艺检商业无菌，其他工艺检菌落总数、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。

- 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。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签、标志

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

内包装用玻璃瓶包装，玻璃瓶包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.5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。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

#### 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，防挤压、碰撞、冻结。装卸时应轻放轻卸，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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防霉、防鼠等设施。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，产品保质期为24个月。