

ICS 67.140.20
X 51

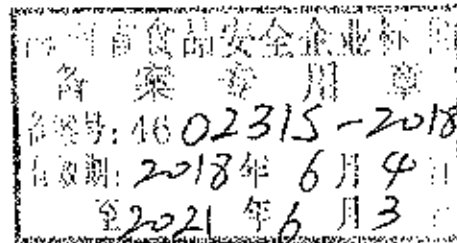
Q/RELY

海南省食品安全企业标准

Q/RELY 0003S—2018

代替 Q/RELY 0003—2015

姜茶



2018-05-01 发布

2018-05-30 实施

海口汇瑞来饮料食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/RELY 0003—2015《姜茶》。

本标准与Q/RELY 0003—2015相比，主要变化如下：

——增加了GB 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》等规范性引用文件。

本标准由海口汇瑞米饮料食品有限公司提出。

本标准由海口汇瑞米饮料食品有限公司起草。

本标准附录A为规范性附录。

本标准起草人：陈公学、何志圣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/RELY 0003—2015。

姜茶

1 范围

本标准规定了姜茶的产品分类、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章规定的姜茶产品生产控制、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 运输包装用单瓦纸楞纸箱和双瓦纸楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 1073 脱水姜片和姜粉
- QB/T 4791 植脂末
- QB/T 2343.1 赤砂糖
- QB/T 2595 热封型茶叶滤纸
- QB/T 4067 食品工业用速溶茶
- 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》

3 产品分类

3.1 红糖姜茶固体饮料

由姜汁粉、红茶粉、赤砂糖等混合、调配、包装制成的红糖姜茶固体饮料。

3.2 红糖姜茶（袋泡茶）

由生姜经干燥、研磨或粉碎，添加红茶粉、赤砂糖、白砂糖等混合、调配、包装制成的红糖姜茶（袋泡茶）。

3.3 椰奶姜茶固体饮料

由姜汁粉、红茶粉、赤砂糖、白砂糖、植脂末、椰浆粉、奶粉等混合、调配、包装制成的椰奶姜茶固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 姜汁粉：应符合 NY/T 1073 的要求。

4.1.2 红茶粉：应符合 QB/T 4067 的要求。

4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的要求。

4.1.6 奶粉：应符合 GB 19644 的要求。

4.1.7 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.8 椰浆粉：应符合附录 A 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
	红糖姜茶固体饮料	红糖姜茶（袋泡茶）	椰奶姜茶固体饮料	
香气与滋味	具有红糖和姜茶应有的香气和滋味，无异味		具有椰奶和姜茶应有的香气和滋味，无异味	取 5 克左右的被检样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观状态。按标签上所述的使用方法于透明烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲溶
色 泽	浅黄色、浅棕色或浅褐色		具有浅黄色、米黄色、乳白色混合后的色泽	

表1 感官要求(续)

项 目	要 求	检验方法
性 状	疏松的粉状或颗粒状固体、无结块, 冲开后呈均匀混浊液	稀释后, 立即嗅其气味、辨其滋味, 静置2min后, 看烧杯底部有无杂质
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
茶多酚, g/100g	≥ 0.1	GB/T 8313
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 80.0	GB 5009.7和GB 5009.8
总砷(以As计), mg/Kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/Kg	≤ 1.0	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3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 ⁵	5×10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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	100CFU/g	1000CFU/g	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值; M为指标的最高安全限值。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》的规定, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。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。

6.3 出厂检验

产品须经过公司质检部门按本标准检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签等。

6.4 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6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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，其他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，判定该批次产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装材料应符合GB 9683的要求，红糖姜茶（袋泡茶）内包装材料应符合QB/T 2595的要求，外包装用的纸楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 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、防暴晒；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体混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有

霉、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。

8 保质期

在符合本标准要求条件下，产品保质期为 18 个月。

附 录 A
(规范性附录)
椰浆粉质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 规定。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
性 状	粉末状、细度均匀，无结块，冲溶后呈混悬液
色 泽	白色
滋味与气味	具有特有的椰子香气和滋味，无其他异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
蛋白质, g/100g	≥ 1.0
脂肪, g/100g	≥ 20
蔗糖, g/100g	≤ 70

A.3 微生物指标

应符合表 A.3 的规定。

表A.3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, CFU/g	≤ 3000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出