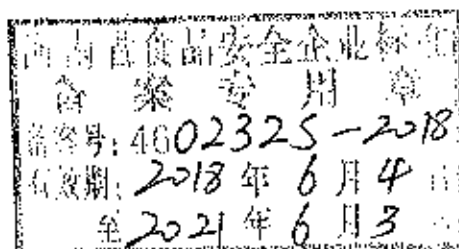


Q/RELY

海南省食品安全企业标准

Q/RELY 0001S—2018
代替 Q/RELY 0001—2015

速溶咖啡固体饮料



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 0001—2015《姜茶》。

本标准与Q/RELY 0001—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。

本标准由海口汇瑞来饮料食品有限公司提出。

本标准由海口汇瑞来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 0001—2012、Q/RELY 0001—2015。

速溶咖啡固体饮料

1 范围

本标准规定了速溶咖啡固体饮料的产品分类、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章规定的速溶咖啡固体饮料产品生产控制、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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

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 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/T 20880 食用葡萄糖

QB/T 4791 植脂末

QB/T 4067 食品工业用速溶茶

QB/T 2343.1 赤砂糖

IJJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB46/T 69 椰子粉

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 椰奶咖啡固体饮料

由椰子粉、速溶咖啡粉、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的椰奶咖啡固体饮料。

3.2 碳烧咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的碳烧咖啡固体饮料。

3.3 老总咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的老总咖啡固体饮料。

3.4 玛卡咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、速溶玛卡粉、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的玛卡咖啡固体饮料。

3.5 红糖咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的红糖咖啡固体饮料。

3.6 老总无蔗糖咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、食用葡萄糖、植脂末等混合、调配、包装制成的老总无蔗糖咖啡固体饮料。

3.7 卡布奇诺咖啡固体饮料

由速溶咖啡粉、食用葡萄糖、白砂糖、起泡型植脂末等混合、调配、包装制成的卡布奇诺咖啡固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。

4.1.2 速溶咖啡粉：应符合附录 A 的要求。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.4 速溶玛卡粉：应符合附录 B 的要求。

4.1.5 速溶茶粉：应符合 QB/T 4067 的要求。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.7 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。

4.1.8 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 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
香气与滋味	具有所添加原料和咖啡应有的香气和滋味, 无异味	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷碗中。在自然光线下观察其色泽和性状。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, 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
色 泽	浅黄色、浅棕色或浅褐色或和白色相间色泽	
性 状	疏松的粉状或颗粒状固体、无结块	
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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
咖啡因, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.139
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤ 80.0	GB 5009.7 和 GB 5009.8
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 (若非恒定, 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 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.16
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1Kg，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并附有合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、咖啡因、总糖、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时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，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所用材料应符合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。

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 B.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 B.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 B.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

附录 B
(规范性附录)
速溶玛卡粉质量要求

B.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色、黄色、浅紫色、紫色、棕色
性 状	均匀颗粒或粉状，具有良好的流动性和松散性，无结块现象
气味与滋味	具有该产品相应味道及杂味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标

应符合表 A2 规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
玛卡碱 g/100g	≤ 0.2
溶解度, g/100g	≥ 95.0
总砷 (以 As 计), mg/Kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/Kg	≤ 1.0

B.3 微生物指标

应符合表 A.3 规定。

表 B.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌 (指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出