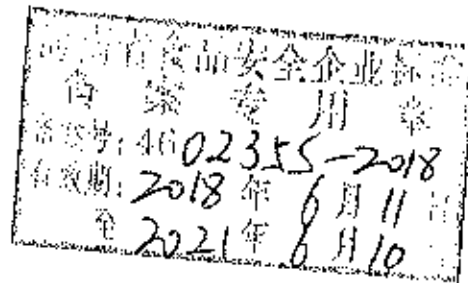


Q/XP

海南省食品安全企业标准

Q/XP 0001S—2018

凉粉



2018-06-01 发布

2018-06-10 实施

海南雪飘冷饮有限公司

发布

前 言

本标准由海南雪飘饮料有限公司提出。
本标准由海南雪飘饮料有限公司起草。
本标准主要起草人：游团寿、冯小娟、杨开泽。
本标准为首次发布。

凉粉

1 范围

本标准规定了凉粉的技术要求、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。

本标准适用于以水、白凉粉（葡萄糖、魔芋粉、卡拉胶、氯化钾）为主要原料，添加、白砂糖、植脂末等，经熬煮、过滤、调配后，再经无菌包装制成的凉粉产品的生产控制、检验、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 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 494 魔芋粉
- QB/T 4791 植脂末
- 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 技术要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
 3.1.4 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。
 3.1.5 卡拉胶：应符合 GB 15044 的要求。
 3.1.6 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
 3.1.7 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。

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	呈有光泽的棕红色至棕褐色，色泽基本均匀一致，底部允许稍有色泽沉着	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
气味与滋味	具有该产品应有的滋味及气味，甜度适中，无异味	
性 状	呈半透明的凝胶状，有滑爽感，久置后允许有少量的汁液析出	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥ 3.0	GB/T 10786
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

3.4 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表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中位平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限值(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌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。

3.5 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。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

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。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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前,应由检验部门按本标准规定进行检验。检验合格后,出具合格证书,并在包装箱内(外)附有质量合格证明的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、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;
- 主要原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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 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。

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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品销售单元标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。外纸箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

单个销售单元包装材料采用纸塑铝复合软包装,包装材料应符合GB/T 18192的要求,外包装采用瓦楞纸箱应符合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、防曝晒,防挤压、碰撞、冻结。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。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、避风的仓库内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性货物混贮,避免阳光直射和靠近热源,防止冻结。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。