

ICS 67.160.20

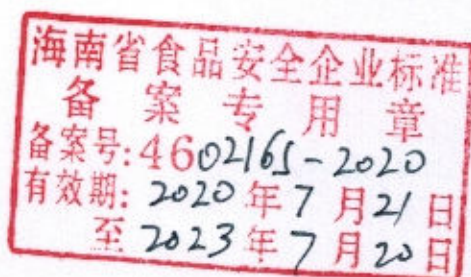
X 51

Q/WYH

海南省食品安全企业标准

Q/WYH 0006S—2020

速溶咖啡固体饮料



2020-06-20 发布

2020-08-10 实施

文昌椰海食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B 为规范性附录。
本标准由文昌椰海食品有限公司提出。
本标准由文昌椰海食品有限公司起草。
本标准主要起草人：符积江、林丽花。
本标准为首次发布。

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、检验规则以及标志、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末为原料，添加或不添加椰浆粉，经粉碎、混合、过筛、烘干、包装等生产工艺制成的速溶咖啡固体饮料的生产控制、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 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 菌落总数的测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4798.15 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定方法

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 饮料企业良好生产规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 产品分类

3.1 椰浆咖啡

由椰浆粉、速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末等混合、调配、包装等生产工艺制成。

3.2 速溶咖啡（三合一咖啡）

由速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末等混合、调配、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 速溶咖啡粉：应符合附录 B 的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T371 的要求。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.4 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		检测方法
	速溶咖啡（三合一咖啡）	椰浆咖啡	
色 泽	棕色和白色粉末相间		取 20g 左右产品至于—洁净的白色搪瓷器皿内，在自然光线下肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内，用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯底部有无肉眼可看见的杂质
气味与滋味	具有该产品特有的咖啡香气和滋味，无焦糊、酸败及其他异味	具有椰子、咖啡特有的香气和滋味，无焦糊、酸败及其他异味	
性 状	均匀粉末状或颗粒状，无结块，冲溶后呈均匀混悬液	均匀粉末状，无结块，冲溶后呈均匀混悬液	
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	即溶咖啡（三合一咖啡）	椰浆咖啡		
水分, g/100g	≤	7.0	7.0	GB 5009.3
咖啡因, mg/kg	≥	200	100	GB 5009.139
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≤	70.0	70.0	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	1.0	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.11

4.4 微生物限量

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/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 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789.10

注：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。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

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 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。微生物指标一项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

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装袋采用复合铝箔袋包装应符合GB 4806.1或GB 9683的规定。运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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;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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;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。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下,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 椰浆粉

椰子取肉经磨浆、压汁、均质、干燥、过筛等生产工艺制成的粉状制品。产品质量应符合表A.1的要求。

表A.1 椰浆粉质量要求

项 目	要 求
色 泽	乳白色或略显浅黄色
气味与滋味	具有特有香味、微甜，无酸败味及异味
性 状	均匀粉末状，流动性良好，无结块现象
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
溶解度, g/100g	≥ 95
灰分, g/100g	≤ 5.0
蛋白质, g/100g	≥ 1.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	1000
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)
速溶咖啡粉质量要求

B.1 速溶咖啡粉

以咖啡粉为原料，经水提、过滤、浓缩、干燥、过筛、包装等生产工艺制成，产品质量应符合表 B.1 的要求。

表 B.1 速溶咖啡粉质量要求

项 目	要 求
色 泽	褐色或棕褐色
气味与滋味	具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异杂味
性 状	均匀粉末状，具有良好的流动性和松散性，无结块现象
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
溶解度, g/100g	≥ 95.0
咖啡因, g/100g	≥ 2.0
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 20.0
灰分, g/100g	≤ 10.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
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