

ICS 67.060

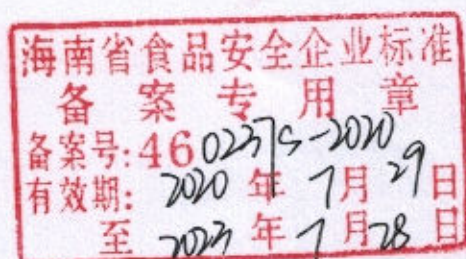
X 53

Q/LJSP

海南省食品安全企业标准

Q/LJSP 0001S—2020

绿豆沙冰



2020-07-10 发布

2020-07-30 实施

琼海嘉积上埔绿居食品加工厂 发布

前 言

本标准由琼海嘉积上垌绿居食品加工厂提出。
本标准由琼海嘉积上垌绿居食品加工厂起草。
本标准主要起草人：王兆春、王海波。
本标准为首次发布。

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	呈淡绿色至绿色的色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	具有产品应有的滋味和气味，无其它异味	
性 状	均匀流沙状，不含绿豆颗粒	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	
总固形物, g/100g	≥	6.0	GB/T 31321
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥	2.0	GB/T 31321
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
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:样品的采集及处理按 GB 4789.1 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,按JJF 1070的规定进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

出厂时对每批产品进行检验，并在大包装中附以产品合格证。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

5.4 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求；储运纸箱标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

内包装用塑料制品包装，包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱包装，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。

6.3 运输

运输工具应有保低温措施，运输时应注意清洁、干燥、防雨、防暴晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁的冰柜或冷库内，贮存温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ；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贮存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为15天。
