

ICS 67.100.40  
X 53

# Q/HLC

## 海南省食品安全企业标准

Q/HLC 0001S—2020  
代替 Q/HLC 0001—2017

### 冰沙饮品

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4602625-2020  
有效期: 2020年9月10日  
至 2023年9月9日

2020-09-01 发布

2020-09-10 实施

海南良辰实业有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HLC 0001S—2017《冰沙饮品》。

本标准与Q/HLC 0001S—2017《冰沙饮品》相比，主要变化如下：

- 理化指标增加了总固形物、总糖指标；
- 微生物限量指标删除了霉菌、酵母指标。

本标准由海南良辰实业有限公司提出。

本标准由海南良辰实业有限公司起草。

本标准主要起草人：周世良、陈道民。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HLC 0001S—2017。

# 冰沙饮品

## 1 范围

本标准规定了冰沙饮品的产品分类、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。

本标准适用于以水、白砂糖为主要原料，添加或不添加乳粉、绿豆、红茶、植脂末、甜蜜素，经调配、灭菌、凝冻或冷冻、灌装等生产工艺生产的冰沙饮品的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- 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 沙门氏菌测定
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- 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 10462 绿豆
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31321 冷冻饮品检验方法
- NY/T 780 红茶
- 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 绿豆冰沙

以水、白砂糖为主要原料，添加绿豆、添加或不添加甜蜜素，经调配、灭菌、凝冻或冷冻、灌装等生产工艺制成。

#### 3.2 奶茶冰沙

以水、白砂糖为主要原料，添加乳粉、红茶、添加或不添加甜蜜素、植脂末，经调配、灭菌、凝冻或冷冻、灌装等生产工艺制成。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。  
 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。  
 4.1.3 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的要求。  
 4.1.4 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。  
 4.1.5 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。  
 4.1.6 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。  
 4.1.7 红茶：应符合 NY/T 780 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	指 标		检验方法
	绿豆冰沙	奶茶冰沙	
色 泽	淡绿色至浅绿色	淡绿色至浅绿色或淡红色至浅红色	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	具有绿豆味和滋味，无异味	具有奶茶气味和滋味，无异味	
状 态	呈粘稠状液体，粘度适度		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

#### 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
总固形物, g/100g	≥ 6.0	GB/T 31321
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 2.0	GB/T 31321

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

## 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	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	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, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

## 6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760及表2的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 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。

## 7.2 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。

## 7.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 7.4 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) 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;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

#### 7.5 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。

### 8 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 8.1 标签、标志

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

#### 8.2 包装

所用内包装材料用塑料瓶应符合 GB 9687 或 GB 9688 的要求;外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 8.3 运输

运输工具应符合卫生要求。短途运输可使用冷藏车或有保温设施的车辆,长途运输应使用有制冷功能的动力车。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。产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压。

#### 8.4 贮存

产品应储存在 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。保持清洁卫生。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。销售时低温陈列柜的温度应 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 。

### 9 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为 15 天。