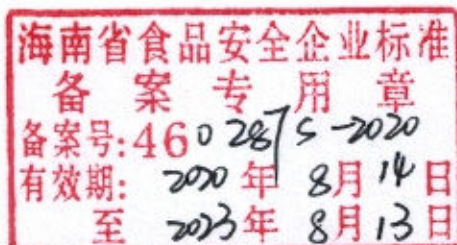


Q/HZC

海南省食品安全企业标准

Q/HZC 0001S—2020
代替 Q/HZC 0001S—2019

冷冻饮品



2020-08-01 发布

2020-08-30 实施

东方城东海之纯食品加工厂 发布

冷冻饮品

1 范围

本标准规定了冷冻饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以水、绿豆、白砂糖、黑凉粉（凉粉）、植脂末、茶叶、果葡糖浆、茶粉等为原料，添加或不添加椰纤果、红豆、百香果原浆、金桔、柠檬，经原料处理、清洗、蒸煮、研磨、冷却制沙、包装等生产工艺制成的冷冻饮品的生产控制、检验、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 包装图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 10802 通用软质聚醚型聚氨酯泡沫塑料
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 31321 冷冻饮品检验方法
- GB/T 33470 金桔

- QB/T 4791 植脂末
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 NY/T 2672 茶粉
 DBS45/ 013 食品安全地方标准 黑凉粉（干粉）
 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第75号令《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、绿豆为原料，白砂糖为辅料，经清洗、蒸煮、研磨、冷却制沙、包装等生产工艺制成。

3.2 仙草奶茶沙冰

以水、黑凉粉（凉粉）、植脂末、茶叶等为原料，白砂糖为辅料，经清洗、蒸煮、研磨、冷却制沙、包装等生产工艺制成。

3.3 风味奶茶沙冰

以水、果葡糖浆、绿豆、植脂末、黑凉粉（凉粉）、茶叶或茶粉中的几种等为原料，白砂糖为辅料，添加或不添加椰纤果、红豆、百香果原浆、金桔、柠檬，经清洗、蒸煮、研磨、冷却制沙、包装等生产工艺制成。

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 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
 4.1.4 黑凉粉（凉粉）：应符合 DBS45/ 013 的要求。
 4.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
 4.1.6 茶叶：无劣变、无霉变、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
 4.1.8 茶粉：应符合 NY/T 2672 的要求。
 4.1.9 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 4.1.10 红豆：应符合 GB/T 21270 的要求。
 4.1.11 百香果原浆：应符合 GB 17325 的要求。
 4.1.12 金桔：应符合 GB/T 33470 的要求。
 4.1.13 柠檬：应符合 GB/T 29370 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
色 泽	呈该产品应有的色泽	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	具有该产品具有的滋味和气味,无异味	
状 态	呈冰雪状或固液混合状,霜晶微细,入口即化,有砂质感	
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	\geq 8.0	GB/T 31321
总糖(以蔗糖计), g/100g	\geq 5.0	GB/T 31321
铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.12

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	2.5×10^4	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 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感官要求

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

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

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 9683或GB 4806.7的规定。外包装采用泡沫箱应符合GB/T 10802的要求。

8.3 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。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁的专业冰库内。贮存温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。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储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按包装产品标注执行。
