

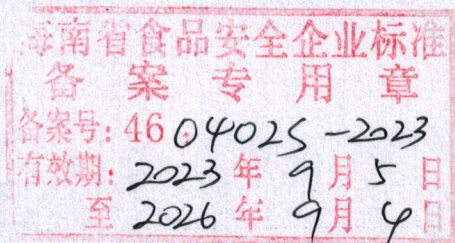
Q/BY

海南省食品安全企业标准

Q/BY 0002S—2023

代替 Q/BY 0002S—2022

茯无青无花果浓饮



2023-08-07 发布

2023-09-07 实施

海口本元医化工业研究所有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/BY 0002S—2022《茯无青无花果浓饮》。

本标准与Q/BY 0002S—2022相比，主要变化如下：

——微生物限量删除了金黄色葡萄球菌指标。

本标准由海口本元医化工业研究所有限公司提出。

本标准由海口本元医化工业研究所有限公司起草。

本标准主要起草人：汪贻元、官建雄。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/BY 0002S—2022。

茯无青无花果浓饮

1 范围

本标准规定了茯无青无花果浓饮的技术要求、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以饮用水或矿泉水，无花果、青果、菠萝、香蕉、雪莲果等水果，茯苓、砂仁、麦芽、广藿香、白木香叶（沉香叶）、铁皮石斛叶、丁香、短梗五加、陈皮、金银花、菊花、槐花、干鼠尾草、黑胡椒、肉桂、薏苡仁、薄荷、甘草、姜黄、抗性糊精、L-阿拉伯糖、赤藓糖醇、低聚木糖、低聚异麦芽糖、酪蛋白磷酸肽、柠檬酸钙、烟酰胺、琥珀酸亚铁、柠檬酸锌中的一种或一种以上为原料，经榨汁或水煮浸出，浓缩或干燥成粉，或以果蔬浓缩液（汁、浆）或果蔬粉，添加食用盐，添加或不添加食品添加剂氯化钾、甜菜红、罗汉果甜苷，加入发酵稳定性加工助剂盐酸或磷酸或醋酸（冰乙酸），经自酶发酵，调配、均质、灌装、灭菌等生产工艺制成复合果蔬汁饮品茯无青无花果浓饮的生产控制、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 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌霉及酵母
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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/T 5461 食品安全国家标准 食用盐

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- 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 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32729 干鼠尾草
- GB/T 35545 低聚木糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- GB 1903.45 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酰胺
- GB/T 20881 食品安全国家标准 低聚异麦芽糖
- GB 31617 食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽
- GB 1903.14 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙
- GB 1903.38 食品安全国家标准 食品营养强化剂 琥珀酸亚铁
- GB 1903.49 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸锌
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- DBS44/ 011 广东省食品安全地方标准 白木香叶
- DB33/ 3012 浙江省食品安全地方标准 干制铁皮石斛叶
- DBS22/ 007 食品安全地方标准 食品中甜菊糖苷的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部公告2008年第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》
- 卫生部公告2012年第16号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》
- 《中华人民共和国药典》（一部）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 矿泉水：应符合 GB 8537 的要求。
- 3.1.3 无花果、青果、菠萝、香蕉、雪莲果等果蔬：应新鲜、无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.4 茯苓、砂仁、麦芽、广藿香、丁香、陈皮、金银花、菊花、槐花、黑胡椒、肉桂、薏苡仁、薄荷、甘草、姜黄：应符合《中华人民共和国药典》（一部）的要求。
- 3.1.5 短梗五加：应符合卫生部公告2008年第12号的要求。
- 3.1.6 白木香叶（沉香叶）：应符合 DBS44/ 011 的要求。
- 3.1.7 铁皮石斛叶：应符合 DB33/ 3012 的要求。
- 3.1.8 干鼠尾草：应符合 GB/T 32729 干鼠尾草的要求。
- 3.1.9 抗性糊精：应符合卫生部2012年第16号公告的要求。

- 3.1.10 L-阿拉伯糖：应符合：QB/T 4321 的要求。
- 3.1.11 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的要求。
- 3.1.12 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的要求。
- 3.1.13 酪蛋白磷酸肽：应符合 GB 31617 的要求。
- 3.1.14 柠檬酸钙：应符合 GB 1903.14 的要求。
- 3.1.15 琥珀酸亚铁：应符合 GB 1903.38 的要求。
- 3.1.16 柠檬酸锌：应符合 GB 1903.49 的要求。
- 3.1.17 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.18 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的要求。
- 3.1.19 果蔬浓缩液（汁、浆）：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.20 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的要求。
- 3.1.21 食用盐：应符合：GB/T 5461 的要求。
- 3.1.22 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 3.1.23 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的要求。
- 3.1.24 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的要求。
- 3.1.25 磷酸：应符合 GB 1886.15 的要求。
- 3.1.26 盐酸：应符合 GB 1886.9 的要求。
- 3.1.27 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 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	有该产品应有的色泽	取适量试样置于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
性 状	透明液体或半透明液体，允许有少量沉淀	
滋味与气味	具有本品应具有的滋味与气味，微甜	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，允许有少量沉淀和浑浊	

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
可溶性固形物，%（20℃，折光计法）	5.0~12.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12

注：兑水稀释饮用时其他产品功能成分按标签或说明书标注的方法根据稀释的浓度进行折算。

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表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/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 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，按 JJF1070 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食品安全国家标准或有关规定。
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 原材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一品种、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。

6.3 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.4 出厂检验

产品出厂须经逐批检验，检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：净含量、可溶性固形物、净含量，微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

6.5 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3.2-3.5规定的项目。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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 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。微生物指标以外的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。

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、GB 28050 的规定；储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、PET瓶应分别符合GB 4806.5、GB 4806.7的规定。外包装用纸箱应符合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

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。