

ICS 67.100.99
X 16

Q/WHD

海南省食品安全企业标准

Q/WHD 0002S—2024

代替 Q/WHD 0002S—2021

浓甜酱

2024-10-01 发布

2024-10-31 实施

文昌恒达广能食品有限公司 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/WHD 0002S—2021《浓甜酱》。

本标准与Q/WHD 0002S—2021相比，主要变化如下：

——引用最新版本的规范性引用文件。

本标准由文昌恒达南熊食品有限公司提出。

本标准由文昌恒达南熊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈建卫、陈绍恩。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WHD 0002S—2011、Q/WHD 0002S—2013、Q/WHD 0002S—2015、Q/WHD 0002S—2015 、Q/WHD 0002S—2021。

浓甜酱

1 范围

本标准规定了浓甜酱的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以乳粉、白砂糖、植物油、乳清粉、麦芽糊精为原料，经调配、杀菌、浓缩、包装等生产工艺制成的粘稠状浓甜酱的生产控制、检验和贮运节。

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 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定
- GB/T 5418 全脂加糖炼乳检验方法
- 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 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第 6 部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
3.1.4 乳清粉：应符合 GB 11674 的要求。
3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 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	乳白色，有光泽	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	均匀细腻，有少量微小的乳糖结晶颗粒	
滋味与气味	甜味纯正，具有牛乳的香味，无异味	
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	
蛋白质，g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	5.0	GB 5009.6
蔗糖，g/100g	≤	60.0	GB 5009.8
水分，g/100g	≤	28.0	GB 5009.3
酸度，°T	≤	48.0	GB/T 5418
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 M1，μg/kg	≤	0.5	GB 5009.24

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	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 4789.18 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 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标准和有关规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12693 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），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。

6.3 出厂检验

每批产品在出厂前应由厂技术检验部门对产品进行检验，签发产品质量合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、蛋白质、脂肪、蔗糖、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 规则判定

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。

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。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。产品应标示“本产品不能作为婴幼儿的母乳代用品”或类似警句。

7.2 包装

产品包装用金属罐包装应符合 GB/T 17590 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 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；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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期 9 个月。
