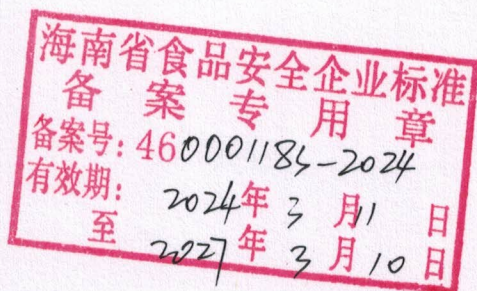


Q/WQD

海南省食品安全企业标准

Q/WQD 0008S—2024

固体饮料



2024-01-25 发布

2024-03-15 实施

海南文昌琼岛食品有限公司 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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南文昌琼岛食品有限公司提出。

本标准由海南文昌琼岛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：韩辉、李白雪。

本标准为首次发布。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 食品卫生微生物学检验 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 霉菌和酵母计数
- 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 5009.3 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 35884 赤砂糖

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

QB/T 4567 黑糖

QB/T 4791 植脂末

DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶 (粉)

DB46/T 69 椰子粉

JJF1070 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 产品分类

3.1 椰奶冻粉 (固体饮料)

以全脂奶粉 (生牛乳)、椰子粉、海藻果冻粉 (麒麟菜、魔芋粉、氯化钾) 为主要原料, 以白砂糖、食用葡萄糖、食用香精为辅料, 添加或不添加植脂末 [葡萄糖浆、精炼植物油 (部分氢化)、酪蛋白 (含牛奶蛋白) 乳粉、食品添加剂 (单, 双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、二氧化硅)], 经混合、过筛 (或过筛、混合)、分装、包装等工艺制成。

3.2 斑斓椰奶 (固体饮料)

以椰浆粉、香露兜叶原粉为主要原料, 以植脂末 [葡萄糖浆、精炼植物油 (部分氢化)、酪蛋白 (含牛奶蛋白) 乳粉、食品添加剂 (单, 双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、二氧化硅)], 白砂糖、食用香精为辅料, 经混合、过筛 (或过筛、混合)、分装、包装等工艺制成。

3.3 椰子冻粉 (固体饮料)

以椰子粉、海藻果冻粉 (麒麟菜、魔芋粉、氯化钾) 为主要原料, 以植脂末 [淀粉糖、食品添加剂 (酪氨酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)], 白砂糖、食用葡萄糖、食用香精为辅料, 经混合、过筛 (或过筛、混合)、分装、包装等工艺制成。

3.4 杨枝甘露 (固体饮料)

以芒果粉、椰浆粉、奶粉为主要原料, 以植脂末 [淀粉糖、部分氢化植物油、乳粉、食品添加剂 (酪氨酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅)], 白砂糖、食品添加剂 (羧甲基纤维素钠、食用香精、日落黄、柠檬黄) 为辅料, 经混合、过筛 (或过筛、混合)、分装、包装等工艺制成。

3.5 黑糖姜汁椰奶 (固体饮料)

以黑糖 (或赤砂糖)、速溶椰子粉、姜粉为主要原料, 以植脂末 [淀粉糖、植物油、食品添加剂 (酪氨酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)], 食用香精为辅料, 经混合、过筛 (或过筛、混合)、分装、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 全脂奶粉：符合 GB 19644 要求。
- 4.1.2 椰子粉、椰浆粉：应符合 DB46/T 69 的要求。
- 4.1.3 海藻果冻粉：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.4 芒果粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.5 香露兜叶原粉：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.7 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.8 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.9 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.10 姜粉：应符合 NY/T 1073 的要求。
- 4.1.11 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.12 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.13 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.14 黑糖：应符合 QB/T 4567 的要求。
- 4.1.15 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 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	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和外观状态，按标签所述的冲服方法，在透明玻璃烧环内冲溶稀释后，立即嗅其香味，辨其滋味，静置2分钟后，看烧环底有部否异物
滋味与气味	有本品应有的香味与气味，无异味	
状 态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来异物	

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
	椰奶冻粉 (固体饮料)	斑斓椰奶 (固体饮料)	椰子冻粉 (固体饮料)	杨枝甘露 (固体饮料)	黑糖姜汁椰奶 (固体饮料)	
水分, g/100g ≤	7.0					GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	1.0	0.5				
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9					GB 5009.5
日落黄, g/kg ≤	—	—	—	0.6	—	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg ≤	—	—	—			GB5009.35
^a 此指标按6倍稀释量制订。日落黄和柠檬黄的检测值占标准指标值的比例之和不应超过1。						GB 5009.35

4.4 微生物限量

4.4 微生物限量

应符合表2的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				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和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》规定，按JJF1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合 4.1 的规定。

5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、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。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000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。

7.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签等。

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规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 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。

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的规定。杨枝甘露(固体饮料)标签还应注明用6倍或以上温开水溶解后食用。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合GB 9683要求, 塑料袋应符合GB GB 4806.7要求。产品外包装应符合GB 23350的要求。产品包装规格按市场和客户要求包装。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 贮存

产品常温保存, 应储存于通风、干燥的仓库内; 仓库周围应无异气污染; 箱体堆放距墙、离地10cm以上, 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, 复合食品包装袋包装产品保质期为 24 个月; 塑料袋包装产品保质期为 18 个月。

附录 A

(规范性附录)

海藻果冻粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于以麒麟菜、魔芋粉、氯化钾为原料，经加清洗、干燥、粉碎、混合、过筛、包装、速冻等工艺制成的海藻果冻粉。

A.2 质量要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 海藻果冻粉的质量要求

项 目		指 标			
性状		均匀粉末状			
色泽		具有本品应的色泽			
气味与滋味		具有本品应的滋味及气味、无异味			
杂质		无肉眼可见的外来杂质			
水分, g/100g		7.0			
铅 (以 Pb 计), mg/kg		0.9			
项 目		采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
菌落总数, CFU/g		n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g		5	2	10 ⁴	5×10 ⁴
霉菌, CFU/g		5	2	10	100
沙门氏菌		50			
		5	0	0	—