

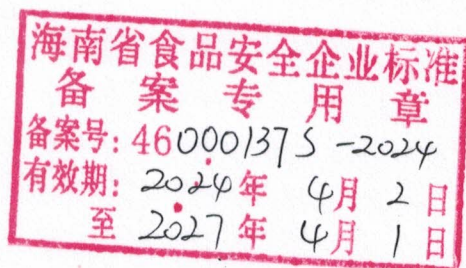
Q/JSR

海南省食品安全企业标准

Q/JSR 0002S—2024

代替 Q/JSR 0002S—2023

风味沙冰



2024-03-08 发布

2024-04-08 实施

三亚吉晟荣食品有限公司 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/JSR 0002S—2023《风味沙冰》。

本标准与 Q/JSR 0002S—2023 相比，主要变化如下：

——增加了产品分类。

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司提出。

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈志峰、刘江龙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JSR 0002S—2020、Q/JSR 0002S—2023。

风味沙冰

1 范围

本标准规定了风味沙冰的产品分类、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、运输及贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的产品生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- 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/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- QB/T 4791 植脂末
- NY/T 490 椰子果

NY/T 1522 椰子产品 椰纤果

DB46/T 107 椰子浆

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 产品分类

3.1 奶茶味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、仙草粉、果葡糖浆、红茶为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.2 仙草味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、仙草粉、果葡糖浆、红茶粉为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.3 椰汁西米露味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、西米露、椰浆、果葡糖浆为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.4 百香果味沙冰

以纯净水、白砂糖、果葡糖浆、百香果原浆（带籽）为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.5 烤奶茶味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、果葡糖浆、烤奶浆、红茶粉为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.6 椰汁椰果味沙冰

以纯净水、植脂末、白砂糖、椰果肉、椰浆、果葡糖浆为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

3.7 白凉粉沙冰

以纯净水、白砂糖、果葡糖浆、植脂末、凉粉（干粉）、椰果为主要原料，经配料、蒸煮、搅拌、炒冰、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的要求。

4.1.2 西米露：应符合 GB 2715 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

- 4.1.5 仙草粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.6 红茶粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.7 凉粉（干粉）：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.8 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.9 百香果原浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.10 烤奶浆：以符合 GB 19644 要求的乳粉制成。
- 4.1.11 椰果肉：以符合 NY/T 490 的椰子果取肉。
- 4.1.12 椰浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.13 椰果：应符合 NY/T 1522 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	具有各品种应有的色泽	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	具有各品种应有冰沙的滋味和气味，无其它异味	
性 状	0℃~5℃状态下为粘稠状沙冰，夹带冰碴；室温下放置一定时间后冰碴融化，可出现分层	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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 $\geq$	6.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计），g/100g	7.0~14.0	GB 5009.8
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

微生物限量	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 $\leq$	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g $\leq$	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
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》的规定，按JJF 1070的规定进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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品种、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。

6.3 出厂检验

出厂时对每批产品进行检验，并在大包装中附以产品合格证。出厂检验项目为感官要求、净含量、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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 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 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。

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的要求；储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料材料应符合GB 4806.7或GB 4806.13的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输温度保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的范围内，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。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁的冷藏库内。贮存温度为 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标识执行。
