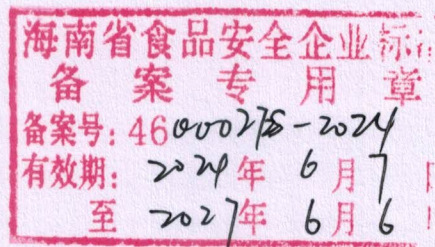


Q/HNJH

海南省食品安全企业标准

Q/HNJH 0013S—2024

黄精牡蛎肽咖啡



2024-05-10 发布

2024-06-10 实施

海南钧华医疗科技有限公司 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—2020《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。

本标准由海南钧华医疗科技有限公司提出。

本标准由海南钧华医疗科技有限公司起草。

本标准主要起草人：刘海琼、吴尚键。

本标准为首次发布。

黄精牡蛎肽咖啡

1 范围

本标准规定了黄精牡蛎肽咖啡的技术要求、食品添加剂和营养强化剂、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。

本标准以速溶咖啡粉、牡蛎肽粉、黄精提取物、黄秋葵提取物、白砂糖、植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂(酪蛋白酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)]为原料, 经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、分装、包装等生产工艺制成的黄精牡蛎肽咖啡的生产、检验、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

QB/T 4791 植脂末

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 牡蛎肽粉：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.2 黄精提取物：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.3 黄秋葵提取物：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.4 速溶咖啡粉：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

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	浅棕色至棕色	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有本品特有滋气味，无异味、无异臭	
状 态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

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/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：样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 食品添加剂和营养强化剂

- 4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应分别符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应分别符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 原辅料入库要求

原辅料采购严格执行食品安全标准，每批原料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原辅料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原辅料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

6.2 组批

以相同物料、同一生产线、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.3 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。

6.4 出厂检验

产品应由生产企业的质量检验部门检验合格并附合格证方可出厂，产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

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。

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，不得复验。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验一次，判定以复验结果为准。复验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；产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装袋应符合GB/T 28118的规定，中包装用纸盒包装，运输包装为纸箱，应符合GB/T 6543的规定，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品销售包装应符合GB 23350的要求。规格：13g/袋，产品包装规格：10袋/盒，或根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时防止挤压、碰撞、爆晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放。

7.4 贮存

产品应置于阴凉干燥处保存，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。成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

附录A（规范性的附录）

原料质量标准

A.1 牡蛎肽粉

适用于以牡蛎肉为原料，经酶解、过滤、脱色、过滤、喷雾干燥等工序加工制成。其质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 牡蛎肽粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	浅褐色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有产品应有的滋气味，无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物	
蛋白质，g/100g $\geq$	40.0	GB 5009.5
水分，g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
菌落总数，CFU/g $\leq$	1000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g $<$	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/g $\leq$	50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

A.2 黄精提取物

适用于以黄精为原料，经水提、浓缩、干燥等工序加工制成。其质量要求应符合表A.2的规定。

表 A.2 黄精提取物的质量要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	棕黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭	
状态	呈细粉末状，松散，无结块，无正常视力可见外来异物	
冲调性	在温水中极易溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑	

表 A.2 黄精提取物的质量要求 (续)

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	3.0	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
菌落总数, CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g <	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

A.3 黄秋葵提取物

适用于以黄秋葵为原料, 经水提、浓缩、干燥等工序加工制成。其质量要求应符合表A.3的规定。

表A.3 黄秋葵提取物的质量要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	棕褐色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽和外观形态, 按标签标示的冲调方法制备样品倒入无色透明的容器中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有产品应有的滋气味, 无异味, 无异味	
状态	呈细粉末状, 松散, 无结块, 无正常视力可见外来异物	
冲调性	在温水中极易溶解, 允许有轻微的浑浊和沉淀, 不得有焦屑	
水分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
菌落总数, CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g <	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

A.4 速溶咖啡粉

适用于以咖啡豆为原料, 经烘焙、研磨、萃取、浓缩、干燥等工序加工制成。其质量要求应符合表A.4的规定。

表A.4 速溶咖啡粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	棕褐色至褐色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有产品应有的滋气味，无异味，无异臭	
状态	呈细粉末状，松散，无结块，无正常视力可见外来异物	
冲调性	冲溶后呈均匀混悬液	
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
菌落总数, CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g <	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4