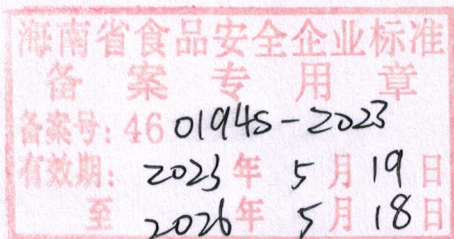


Q/KBL

海南省食品安全企业标准

Q/KBL 0001S—2023

复合雪莲果液饮品



2023-05-01 发布

2023-05-30 实施

海南康倍乐生物科技有限公司

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《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。

本标准由海南康倍乐生物科技有限公司提出。

本标准由海南康倍乐生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：黄广伟、孙颖、邓剑彬。

本标准为首次发布。

复合雪莲果液饮品

1 范围

本标准规定了复合雪莲果液饮品的技术要求、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、贮存和保质期要求。

本标准适用于以饮用水，雪莲果、火龙果、番木瓜、柠檬、紫甘薯等果蔬，经榨汁或水煮浸出，浓缩或经干燥成粉，或以果蔬浓缩液（汁、浆）或果蔬粉，加入金银花、甘草、陈皮、生姜、茯苓药食两用的一种或几种中药材、浸膏或浓缩液，添加辅料低聚果糖，添加食品添加剂三氯蔗糖、甜菊糖苷，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、食用香精，加入发酵稳定剂加工助剂磷酸、甘油，添加或不添加加工助剂氢氧化钠，在一定温度条件下自酶发酵，经调配、均质、灌装、灭菌等生产工艺制成的浓缩型复合果蔬汁饮品复合雪莲果液饮品的生产控制、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 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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
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》
《中华人民共和国药典》（2020年 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 雪莲果、火龙果、番木瓜、柠檬、紫甘薯等蔬果：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。
- 3.1.3 金银花、甘草、陈皮、生姜、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》（2020年一部）的要求。
- 3.1.4 果蔬浓缩液（汁、浆）：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.5 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的要求。
- 3.1.6 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 3.1.7 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的要求。
- 3.1.8 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.9 磷酸：应符合 GB 1886.15 的要求。
- 3.1.10 甘油：应符合 GB/T 13206 的要求。
- 3.1.11 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的要求。
- 3.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 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	具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，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，微酸略甜	
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
可溶性固形物, % (20℃, 折光计法)	5.0~12.0	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷, g/kg	≤ 0.2	DBS22/ 007
注: 加水饮用的产品营养成分按标签、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	10 ²	10 ⁴	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 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 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 12695 要求。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

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2L），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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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 和的要求。运输包装图示应符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料用玻璃瓶、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、防晒晒；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

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内；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，产品保质期为 18 个月。
