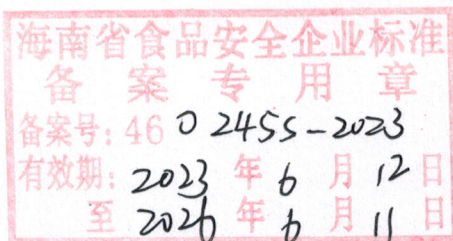


Q/TZYY

海南省食品安全企业标准

Q/TZYY 0018S—2023

剋飚灵™柠檬酸盐固体饮料



2023-05-15 发布

2023-06-15 实施

海南天壮营养工程有限公司

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。

本标准由海南天壮营养工程有限公司提出。

本标准由海南天壮营养工程有限公司发布。

本标准适用于受委托加工企业：海南东联长富制药有限公司（生产地址：海南临高龙力开发区）。

本标准主要起草人：廖锦红、李红艳、曾纪锴、潘泊清、蓝建芳、曾冠森。

本标准为首次发布。

剋飚灵™柠檬酸盐固体饮料

1 范围

本标准规定了剋飚灵™柠檬酸盐固体饮料的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以柠檬酸钾、柠檬酸钠、一水柠檬酸、柠檬粉、麦芽糊精、甜菊糖苷等为原料，经过称量、混料、分装、封口、外包、入库等生产工艺制成的剋飚灵™柠檬酸盐固体饮料的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸钠

GB 1886.74 食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸钾

GB 1886.235 食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸

GB 1886.355 食品安全国家标准食品添加剂甜菊糖苷

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准食品中多元素的测定

GB 7101 食品安全国家标准饮料

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/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

SN/T 3854 出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定 高效液相色谱法

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 原料要求

- 3.1.1 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.3 一水柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.4 柠檬粉：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.6 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 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	白色至淡黄色	取适量的被测样品置于 500ml 的烧杯中，在自然光线下察其色泽、性状，按标签上所述的食用方法，于透明的玻璃烧杯内，用 80℃左右的水冲溶稀释后，立即嗅其香气，用温水漱口，品其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无肉眼可见的杂质
性状	均匀粉末，无结块	
冲调性	冲调后呈均匀悬浊液	
滋味与气味	具有本品特有的滋气味，微甜，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 4.0	SN/T 3854
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12 或 GB 5009.268
注：甜菊糖苷指标按稀释 20 倍制订		

3.4 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				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	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, CFU/25g	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一配方、相同原料、同一生产线、同一生产工艺生产出来同一品种、同一规格的产品为一组批。

5.2 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 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，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。

5.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.2 产品标签上应标明使用 20 倍或以上的温水冲调食用。

6.2 包装

产品内包装应符合 GB/T 28118 的要求；中包装用纸盒或塑料袋或者塑料盒包装；运输包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：10g/袋或根据需要调整；包装规格：根据

市场需求包装。

6.3 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，防挤压、碰撞、冻结。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。

6.4 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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。
