

Q/HTFS

海南省食品安全企业标准

Q/HTFS 0010S—2024

代替 Q/HTFS 0010S—2012

膜包风味饮料糖浆（爆爆珠）

2024 - 12 - 30 发布

2025 - 01 - 10 实施

海南台富食品有限公司 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/HTFS 0010S—2022《膜包风味饮料 爆爆珠》。

本标准与Q/HTFS 0010S—2022相比，主要修改如下：

——删除金黄色葡萄球菌指标。

本标准由海南台富食品有限公司提出。

本标准由海南台富食品有限公司起草。

本标准主要起草人：柳娅娜、王志坚。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HTFS 0010S—2019、Q/HTFS 0010S—2022。

# 膜包风味饮料糖浆（爆爆珠）

## 1 范围

本标准规定了膜包风味饮料糖浆（爆爆珠）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。

本标准适用于以白砂糖、浓缩汁（果汁或其他风味物质）为主要原料，添加或不添加黄原胶、海藻酸钠、香精等为辅料，经调配、滴定、成型、过滤、清洗、灌装封口、灭菌等生产工艺制成的膜包风味饮料糖浆（爆爆珠）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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- 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 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 浓缩汁：应符合 GB 17325 的要求。  
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。  
 3.1.3 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。  
 3.1.4 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。  
 3.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。  
 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有与品名相符的该品种应有的色泽	取50g以上被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观，鼻嗅其气味，品尝滋味
滋味与口感	具有该品种应有的香气及滋味，无异味	
性 状	外形胶状圆形，内包果汁或风味液体饮料	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 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	
颗粒物（固形物），g/100g	≥	65.0	GB/T 10786
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥	5.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

#### 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（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15

表3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理先按标签使用说明用纯净水稀释，其他处理及采集按GB 4789.1及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，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

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 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。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、可溶性固形物、颗粒物（固形物）、菌落总数、大肠菌群等。

### 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、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装袋用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求;也可以根据要求进行其它形式的包装,包装材料都应符合相应卫生标准要求。

### 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、防暴晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内或0℃~5℃冷库内;仓库周围应无异味污染产品堆放时与周围墙面离20cm以上,与地面离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。

### 7.5 保质期

在符合本标准要求的条件下,产品保质期按标签标注执行。

---