

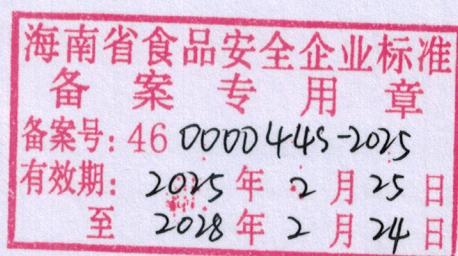
Q/QS

海南省食品安全企业标准

Q/QS 0001S—2025

代替 Q/QS 0001S—2022

姜茶固体饮料



2025-02-26 发布

2025-03-01 实施

白沙黎族自治县琦盛食品有限公司 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—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。

本标准代替Q/QS 0001S—2022《姜茶固体饮料》。

本标准与Q/QS 0001S—2022相比，主要修改如下：

——按GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》修订安全指标。

本标准由白沙黎族自治县琦盛食品有限公司提出。

本标准由白沙黎族自治县琦盛食品有限公司起草。

本标准也适用于海南新琦盛实业有限公司（地址：海口市海秀路103号凤凰新村B座201房）。

本标准主要起草人：张永泉、陈仲辉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QS 01—1996、Q/QS 01—2006、Q/QS 01—2009、Q/QS 0001S—2012、Q/QS 0001S—2016、Q/QS 0001S—2018、Q/QS 0001S—2022。

姜茶固体饮料

1 范围

本标准规定了姜茶固体饮料的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的姜茶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/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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 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 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 30383 生姜

GB/T 35884 赤砂糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 780 红茶

QB/T 4067 食品工业用速溶茶

QB/T 4791 植脂末

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 姜茶固体饮料

以生姜榨的汁（或速溶生姜粉）、黄姜榨的汁（或速溶黄姜粉）、红茶萃取液（或速溶红茶粉）、白砂糖、赤砂糖等为主要原料，经调配、脱水干燥、包装等生产工艺制成的姜茶。

3.2 椰奶姜茶固体饮料

以姜茶粉、椰浆粉、植物脂末、白砂糖、赤砂糖等为原料，经混合、包装等生产工艺制成的椰奶姜茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰浆粉、姜粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.2 速溶红茶粉：应符合 QB/T 4067 的要求。
- 4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 赤砂糖：符合 GB/T 35884 的要求。
- 4.1.6 姜汁：用符合 GB/T 30383 要求的生姜压榨的汁。
- 4.1.7 红茶萃取液：用符合 NY/T 780 要求的红茶萃取。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 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
	姜茶固体饮料	椰奶姜茶固体饮料	
色 泽	呈均匀一致的浅棕色或棕色	黄色和白色相间的混合色	取适量试样置于500mL烧杯中，在自然光下，肉眼观察其色泽及性状。将样品按标签上要求的方法加入热开水冲调溶解后，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置2min后，观察其是否有杂质
滋味与气味	具有姜和红茶的混合气味和滋味，甜度适中，无异味	具有姜、红茶和椰奶的混合气味和滋味，甜度适中，无异味	
性 状	疏松的粉状或颗粒状、无结块。冲溶后呈均匀混液	疏松的粉状或颗粒和粉末混合状、无结块。冲溶后呈均匀混液	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
	姜茶固体饮料	椰奶姜茶固体饮料	
蛋白质, g/100g $\geq$	—	0.5	GB 5009.5
茶多酚, g/100g $\geq$	0.2		QB/T 4067
水分, g/100g $\leq$	7.0		GB 5009.3
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.9		GB 5009.12
总糖 (以葡萄糖计), g/100g $\leq$	95.0		GB 5009.8

4.4 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	10^4	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

7.4 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用铝塑复合袋应符合GB 4806.1的要求，产品销售包装还应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 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；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。

8.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。

9 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。
