

Q/GZYKJ

贵州省食品安全企业标准

Q/GZYKJ0007S-2019

古芝源橘香饮(固体饮料)

2019-10-15 发布

2019-11-15 实施

贵州凤冈古芝源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由：贵州凤冈古芝源生物科技有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州凤冈古芝源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：彭凤姣 钟风远 钟厚禄。

古芝源橘香饮(固体饮料)

1 范围

本标准规定了古芝源橘香饮(固体饮料)的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于本公司以白砂糖、麦芽糊精、淡竹叶、蒲公英、藿香、昆布、覆盆子、橘皮、鲜白茅根为原料，经过原料处理、混合、制粒（或不制粒）、包装等特定工艺加工制成的古芝源橘香饮(固体饮料)。

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 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合全 GB/T317 的规定

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定

3.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定

3.1.4 淡竹叶、蒲公英、藿香、昆布、覆盆子、橘皮、鲜白茅根应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51号）中公告的既是食品又是药品的物质品种，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.5 其它原辅料应符合相应标准及相关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	呈产品特有的色泽
外 观	颗粒状（或粉末状），无结块
气味与滋味	具产品特有的香气及滋味、无霉味、无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	要 求
水分 g/100g	≤10.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.9

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3

项目				
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5X10 ⁴
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌，CFU/g	≤50			
沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	按 GB 29921 的规定执行			
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1、感官要求

按感官品评法进行评定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分测定按 GB 5009.3 进行。

4.2.2 总砷测定按 GB 5009.11 进行。

4.2.3 铅测定按 GB 5009.12 进行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定方法检验。

4.4 净含量

净含量 JJF1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品随机抽取包装样品 100 袋，平分为两份，一份送检，一份做复验留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行出厂检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.6 规定的全部项目，每半年至少进行一次。有下列情况之一。亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

当出厂检验或型式检验的项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装进行包装，产品应封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙不得少于 20cm。

6.5 保质期

在遵照本标准规定的贮运条件下，产品保质期 24 个月。