

Q/WS

贵州省食品安全企业标准

Q/WS 0001S-2019

美丽九九
(固体饮料)

2019-11-18 发布

2019-11-28 实施

贵州万胜生物科技有限公司 发布

前 言

为加强产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫健委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求，特制定本企业标准。

本标准安全性指标参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制订，其他指标参照《饮料生产许可证审查细则》（2017 年版）中固体饮料类产品要求，结合产品的生产实际制定，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准由贵州万胜生物科技有限公司提出；

本标准由贵州万胜生物科技有限公司起草；

本标准由贵州万胜生物科技有限公司批准；

本标准首次发布于 2019 年 11 月 18 日；

本标准主要起草人：郑周云、骆磊、杨左兵。

美丽九九（固体饮料）

1 范围

本标准规定了美丽九九（固体饮料）的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于贵州万胜生物科技有限公司生产的以木糖醇、淀粉为主要原料，调配人参（人工栽培）、茯苓、黑芝麻、桃仁、桑葚、百合、酸枣仁等食药两用药材，经分拣、干燥（或熟化）、粉碎、调配、混匀、检验、包装等工序制成的冲调饮用的固体饮料。

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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.2	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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉

《中华人民共和国药典》（2015年版）一部

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)

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年 第17号）

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第 75 号令（2005） 《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 茯苓、黑芝麻、桃仁、桑葚、百合、酸枣仁：使用应符合卫法监发[2002]51 号文件规定，质量应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

3.1.2 人参：使用应符合卫生部 2012 年第 17 号公告内容的相关规定，安全应符合 GB 2762、GB 2763 的相关规定。

3.1.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的规定

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他辅料：应符合相应食品安全标准或有关规定。

3.2 感官指标及检测方法

感官指标及检测方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及检测方法

项 目	指 标	检测方法
性状	质地均匀的粉状固体	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后按冲调说明冲调后品尝滋味。
气味和滋味	具本品特有的香味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标及检测方法

理化指标及检测方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检测方法

项 目	指 标	检测方法
水分 / %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分 / %	≤ 6.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计) / mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计) / mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ / ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计) / mg/kg	≤ 50	GB 5009.34

3.4 微生物指标及检测方法

微生物指标及检测方法应符合表3的规定。

表 3 微生物指标及检测方法

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g)	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合国家技术监督局2005年第75号令《定量包装商品计量监督规定》的要求。

检测按照JJF 1070《定量包装商品净量计量检验规则》的要求进行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前，应由公司质量检验部门按原辅料要求标准检验，合格后方可入库使用。

4.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.2.1 出厂检验

成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证方可入库或出厂。出厂检验包括感官、水分、净含量、菌落总数及大肠菌群。

4.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目，型式检验每半年进行一次，有下列情况出现时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 原料产地或供货商发生变化时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 上级监督管理机构监督抽查时。

4.3 组批

同一批原料、同台混合设备最后一次混合的一定数量的产品为一批。

4.4 抽样

成品按批抽样，抽样单位以袋（盒）计。每批按3/1000随机抽样，每批取样不应少于15袋（盒），分成2份，1份检验1份留样。净含量检查按照JJF 1070要求抽样。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判为合格产品。检验项目有微生物指标不符合即判为不合格且不得复检。其余指标如有不符合项，允许对不符合项用留样复检，复检结果仍不符合标准，即判为不合格品。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签与标志

销售包装的标签和标志应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明食品名称、配料清单、净含量、制造者名称和地址、食用方法、适宜人群、生产日期、贮藏说明、保质期、产品标准号等。

5.2 包装

包装标志应符合 GB/T 191 要求。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放，严禁碰撞，在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋，严禁与有毒或有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。离墙不少于 20cm，离地不少于 10cm。不得露天存放，不得与有毒、有害、有污染的物品或其他杂物混存。

6 保质期

在符合贮存条件下存放，产品保质期 24 个月。
