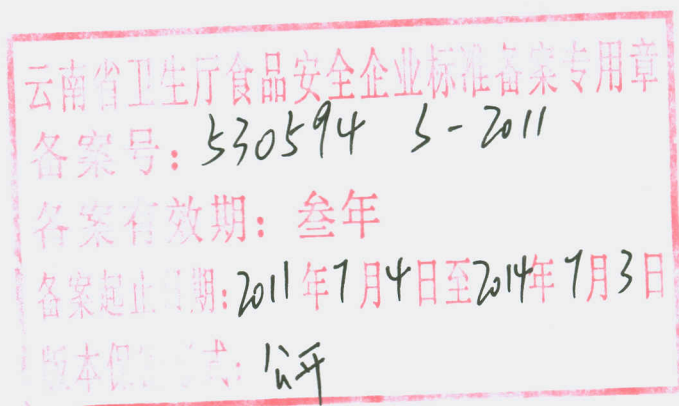


Q/JJY

云南省食品安全企业标准

Q/JJY 0001 S—2011

鲜白茅根固体饮料



2011 - 06 - 18 发布

2011 - 07 - 04 实施

金平金岭生物瑶药有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的鲜白茅根固体饮料是以鲜白茅根提取物为主要原料，配以白砂糖、木糖醇，经干燥、混合、制粒、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 7101-2003《固体饮料卫生标准》制定，其余指标根据《固体饮料生产许可证审查细则（2006 版）》及产品的实际制定。

本标准由金平金岭生物瑶药有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：邱洁

鲜白茅根固体饮料

1 范围

本标准规定鲜白茅根固体饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜白茅根提取物为主要原料，配以白砂糖、木糖醇，经干燥、混合、制粒、包装制备而成鲜白茅根固体饮料。

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 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.21 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/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.11 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB12695 饮料企业良好卫生规范

GB 13509 食品添加剂 木糖醇

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜白茅根：新鲜、无霉变、无虫蛀。

3.1.2 白砂糖：符合 GB 317 的规定。

3.1.3 木糖醇：应符合 GB 13509 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽和外观	褐色颗粒状、无结块。
滋味和气味	微甜、无异味。
杂质	冲溶后成均匀混悬液，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 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(Pb), mg/kg	≤ 1.0
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 25

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌 (金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)	不得检出

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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取10克左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中、在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总砷：按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.5 总糖：按GB/T 5009.7规定方法测定。

4.3 微生物指标

按 GB/T 4789.21 规定方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种原料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200瓶，随机抽取18瓶，样品分成两份，一份做检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行形式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出形式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

销售包装的食品标签应符合GB 7718的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装封口应严密、无泄漏，不得有破损。包装用材料应符合国家相关标准和食品卫生要求。。

6.3 运输和贮存

运输工具应清洁、卫生，有防尘、防雨、防晒设施。不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸、严禁扔摔、撞击和重压。

6.4 贮存

包装后的产品应贮存在阴凉通风，干燥的仓库中，并有防蝇、防虫、防鼠实施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品堆垛应留有通道，距地离墙不得小于20cm。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存运输条件下，产品保质期为24个月。

