

受理号：221394S-2021

[新模板标记勿删]

Q/JDSW

通化健东生物科技有限公司企业标准

Q/JDSW0001S-2021

代替Q/JDSW0001S-2018

葵花盘玉米须固体饮料

2021-04-16 发布

2021-05-21 实施

通化健东生物科技有限公司 发布

葵花盘玉米须固体饮料

1 范围

本标准适用于以葵花盘经水提、分离、酶解（或不酶解）、过滤、浓缩、干燥加工处理后，添加玉米须、桑椹、枸杞子，经提取、浓缩、干燥，适量加入三氯蔗糖、果味粉，再经混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺加工而成的葵花盘玉米须固体饮料。

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 1353	玉米
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.12	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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 10789	饮料通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料

GB 29921	食品安全国家标准 致病菌限量
DBS022/036	食品安全地方标准 葵花盘
《中国药典》一部	桑椹 枸杞子
JJF1070	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 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 葵花盘应符合 DBS22/036 的规定，食用限量 ≤ 15 克/日；每 100 克添加本品小于 200 克。
- 3.1.2 桑椹、枸杞子应符合《中国药典》一部的规定。
- 3.1.3 玉米须应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.4 果味粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.6 酶制剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.174 的规定。
- 3.1.7 食品工业用加工助剂氢氧化钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.20 的规定。
- 3.1.8 食品工业用加工助剂碳酸氢钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.2 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
色泽	棕黄色至棕褐色，且均匀一致	取 5g 左右的被测样品置于一个洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶液稀释后，立即嗅其香气，辩其滋味，静止 2min 后，看烧杯底部有无异物
组织形态	呈疏松、均匀一致的粉末或颗粒状	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无焦糊、酸败味及其它异味	
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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 %	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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 中的平板计数法
霉菌计数, CFU/g	≤	50				GB 4789. 15
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法	
	n	c	m	M		
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌		5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

注 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 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的品种、使用量和残留量

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
三氯蔗糖	甜味剂	0.25g/kg	-	GB 22255
氢氧化钠	食品工业用加工助剂	按生产需求适量使用	-	-
碳酸氢钠	食品工业用加工助剂	按生产需求适量使用	-	-
木瓜蛋白酶	食品用酶制剂	按生产需求适量使用	-	-

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

(1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;

- (2)原辅料质量出现大的波动时；
 (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

按表 6 规定的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

表 6 抽样数量

批量	≤1500 箱		≥1500 箱	
	样本大小 n 盒	≤50g/盒	10	≤50g/盒
	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品为不合格品；如有 1 项不合格时，应重新重该批产品中抽取 2 倍量检验样品，对不合格项目复检，以复验结果为准。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：葵花盘玉米须固体饮料

配料表（原料）：葵花盘、玉米须、桑椹、枸杞子、果味粉

净含量/规格：

生产者名称：

生产者地址：

联系方式：

生产日期

保质期：36 个月

贮存条件：常温密封保存，避免阳光直射

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSW0001S

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	112 (千焦) KJ	1%

表 7 (续) 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
蛋白质	1.5 (克)g	3%
脂肪	0 (克) g	0%
碳水化合物	5.0 (克) g	2%
钠	15 (毫克) mg	1%

8 包装

产品内包装应符合GB/T 10004、GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 贮存

产品常温密封保存，避免阳光直射，不得雨淋在热源处堆放。产品堆放必须距离墙、地面 20cm 以上，不得与有害物质混存，防止潮湿。

10 运输

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染、运输时不得与有毒有害、有腐蚀性的货物混装混运。运输中防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬、轻放。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。