

# 葵花盘玉米须固体饮料标准编制说明

企业名称：通化健东生物科技有限公司

标准名称：葵花盘玉米须固体饮料

标准编号：Q/JDSW0001S-2021

## 一.标准制定过程

1. 葵花盘玉米须固体饮料企标有效期将至，进行企标延续。

2. 依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产的依据。

## 二.产品特性说明

研发人员首先查阅了有关资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，并在实验室进行样品试制及质量检测试验，样品经检测合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、团体、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

## 三.制定标准的原则和依据

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》、《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑本企业生产的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的原则进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地方）标准要求。

## 四.确定标准主要内容的依据

（一）本标准的制定主要依据：《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》等有关法律、法规，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》以及企业样品的检测数据。

（二）试验方法制定依据

此类产品技术指标的测定主要采用其他方便食品中参数的测定方法，测定方法准确可靠。

## 五. 主要条款的说明

### （一）产品名称的确定

根据产品的主要原料名称而确定的产品名称。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。

### （二）标准主要内容说明

#### 1. 原料要求

对于生产原料，应符合相关原料要求和相关研究文献资料要求和有关规定，以保证本产品质量和食用安全。

#### 2. 感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对感官特性做了高度概括，主要从外表、色泽、滋味、气味和组织形态等方面入手。本品色泽应具有棕黄色至棕褐色，且均匀一致；呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状；具有本品固有的滋气味，无焦糊、酸败味及其它异味；无肉眼可见外来杂质。用于描述感官的部分术语采用了 GB/T 29602 固体饮料提供的名词术语。

#### 3. 理化指标

3.1 水分：依据 GB/T 29602《固体饮料》标准确定。本标准该指标限值为 $\leq 7.0\%$ 。采用 GB 5009.3 检测方法。

#### 4. 污染物限量

铅：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定，指标限值为 1.0mg/kg，本标准该指标限值为 0.9mg/kg 高于国家标准，采用 GB 5009.12 检测方法。

#### 5. 微生物指标

本标准中微生物指标菌落总数、大肠菌群根据 GB/T 29602 固体饮料的标准确定。

### （三）食品添加剂

食品添加剂使用依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的标准确定。本品严格执行食品添加剂指定标准和有关规定使用食品添加剂。

### （四）加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》要求。

### （五）标签

应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装营养标签通则》要求。

## 六.与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准与国家现行食品安全标准和相关强制性法律、法规的关系如下：

（一）本标准在编制过程中坚持了以国家食品安全法律、法规及标准为纲的原则。

- 1.必要性原则：贯彻国家的法律、法规、方针、政策及国家、行业、地方强制性标准。积极采取国家、行业、地方推荐性标准；企业内部标准只有在确定必要时才能制定，避免没有实际意义的要求形成标准。
- 2.有效性原则：标准必须具备一定的功效，对标准适用范围内的工作具有有效性。
- 3.操作性原则：标准要具有实际操作的可能性。
- 4.持续改进原则：标准的编写体现持续改进的思想，充分考虑先进的管理经验和最新技术水平。

（二）本标准符合国家现行法律、法规和其它强制性标准，在实施过程中如遇与国家相关法律、法规和强制性标准相抵触之处时，自动废止本标准中相抵触部分，以国家食品安全标准为准。

## 七.本标准与有关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况

本标准与 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》进行比较，情况如下：

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅的指标限值为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，标准中规定的限值 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，严于国家标准。

吉林纳图制药有限公司

二〇二一年四月十六日

备案号：225232S-2018

有效期至：2021年05月20日

# Q/JDSW

## 通化健东生物科技有限公司企业标准

Q/JDSW0001S-2018

---

### 葵花盘玉米须固体饮料

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDSW0001S-2018
备案号	225232S-2018
有效期限	2018年05月21日至2021年05月20日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-04-06 发布

2018-05-16 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、桑葚、枸杞子，经提取、浓缩、干燥，适量加入三氯蔗糖、水果粉或果味粉，再经分装、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
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》2015 版	桑葚、枸杞子
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 葵花盘应秋季采收、晒干、无毒、无害，水分 $\leq$ 15%，并按照 GB 2762、GB 2763 中葵花籽的规定执行。
- 3.1.2 桑葚、枸杞子应符合《中国药典》2015 版的规定。
- 3.1.3 玉米须应按照 GB 1353 的规定执行。
- 3.1.4 山楂、苹果等水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.5 山楂、苹果等果味粉，以糖类、山楂（苹果等）果汁、食用香精、食品添加剂为原料加工制成的固体饮料，应符合 QB/T 3623、GB 7101 的规定。
- 3.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.7 酶制剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.174 的规定。
- 3.1.8 食品工业用加工助剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.20 的规定。
- 3.1.9 食品工业用加工助剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.20 的规定。
- 3.1.10 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。

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，辨其滋味，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	具有本品固有的溢气味，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，%	$\leq$ 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	$\leq$ 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 <sup>2</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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: <sup>a</sup>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。

品种	使用范围	使用量	残留量	检验方法
氢氧化钠	食品工业用固态纯碱	按生产需求适量使用		-
碳酸氢钠	食品工业用碱	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		-
三氯蔗糖	甜味剂			GB 22255

### 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判该批产品合格。感官、净含量、理化指标等项有 1 项不合格时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，以复检结果为准。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 及《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)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：葵花盘、玉米须、桑葚、枸杞子、山楂（苹果等）水果粉或山楂（苹果等）果味粉、食品添加剂（三氯蔗糖）

净含量/规格：

生产者名称：通化健东生物科技有限公司

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-2018

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	119 (千焦) kJ	1%
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、无污染、无异味，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、受潮、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。

