

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 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ²	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。

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	食品添加剂	按生产需求适量使用		-
三氯蔗糖	甜味剂	按生产需求适量使用		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、理化指标等项目中有一项不合格时，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。

