

食品安全企业标准编制说明

企业名称：东方红西洋参药业（通化）股份有限公司

标准名称：人参咖啡固体饮料

标准编号：Q/TDFH0036S-2021

一、标准工作过程

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划生产人参咖啡固体饮料。2021年8月1日在本公司会议室，通过公司总经理及研发部门、食品安全管理部门、销售部门、生产部。研究决定，制定本标准。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量。根据《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，特制订该产品的企业标准，作为企业组织生产的依据。

研发人员首先查阅了有关人参咖啡固体饮料原料的资料及信息，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，并在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，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、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。

二、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，充分考虑本企业人参咖啡固体饮料的客观实际需要，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。

（一）确定标准主要内容的依据

1、主要参考 GB/T 29602《食品安全国家标准 固体饮料》标准，同时结合本产品的工艺及实际特点制定了企业标准。本标准参考了其中的一些技术指标和检验方法，以便和市场准入要求保持一致。

2、试验方法制定依据

由于人参咖啡固体饮料产品是一种固体饮料，所以关于此类产品技术指标的测定主要采用食品中参数的测定方法，测定方法准确可靠。

（二）主要条款的说明

1、产品类别及产品名称的确定

本标准适用于以速溶咖啡粉、咖啡粉、人参（5年或4年生、人工种植生晒参）为原料，人参（5年或4年生、人工种植生晒参）经挑选、粉碎，添加白砂糖，经混合、粉碎、分装、包装等工艺制成的固体饮料（人参咖啡固体饮料）。

根据产品的主要特性，发挥咖啡粉和人参（5年或4年生、人工种植生晒参）的营养价值，确定产品为固体饮料。在食品标签中明示了人参（5年或4年生、人工种植生晒参）的食用限量、添加用量，确定本品名称为人参咖啡固体饮料。

2、标准主要内容说明

2.1 原料要求

对于生产原料，应符合相关标准要求 and 有关规定，以保证人参咖啡固体饮料的产品质量和食用安全。

2.2 感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，感官指标依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。本标准对人参咖啡固体饮料的感官特性做了高度概括，主要从色泽、组织形态、滋、气味、杂质等方面入手。色泽应为棕色至深褐色；组织形态应为粗细均匀，粉状，无霉变、无结块；滋、气味应具有具有咖啡和人参特有的滋气味，无异味、无异臭；杂质应为无肉眼可见外来杂质。

2.3 理化指标

水分：依据 GB/T 29602《食品安全国家标准 固体饮料》标准确定。本标准该指标限量为 ≤ 7.0 。检验方法采用 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》检测方法。

2.4 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》标准中饮料确定。本标准该指标限值为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于国家标准规定的 1.0mg/kg 。检验方法采用 GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》检测方法。

2.5 微生物指标

①菌落总数：依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

菌落总数是指食品检样经过处理，在一定的条件下（样品处理、培养基成分、培养温度和时间、PH、需氧条件）培养后，所得到的每单位食品（1g、1ml、1cm²）中所含细菌菌落的总数。菌落总数主要是作为判定食品被细菌污染程度的标志，也可以应用这一方法观察食品中细菌的性质以及细菌在食品中的繁殖动态，以便对被检样品进行卫生学评价时提供科学依据。菌落总数采用 GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定》检测方法。

②大肠菌群：依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。大肠菌群采用 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》

中的平板计数法检测方法。

③霉菌：依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

霉菌作为判定食品被污染程度的标志，影响霉菌生长繁殖及产毒的因素是很多的，与食品关系密切的有水份、温度、基质、通风等条件，为此，控制这些条件，可以对食品中霉菌分布及产毒造成很大的影响。霉菌采用 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》检测方法。

④食品中致病菌限量

致病菌限量指标依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准中饮料确定。沙门氏菌采用 GB 4789.4 检测方法，金黄色葡萄球菌采用 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》检测方法。

（三）加工过程卫生要求

符合 GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》要求。

（四）标签

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。

三、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

本标准中铅的指标为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的要求。

Q/BJL

云南景兰热作科技有限责任公司企业标准

Q/BJL 0001S—2020

代替 Q/BJL 0001S-2017

速溶咖啡

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305⁰⁰¹⁵S-2020
备案日期: 2020年07月07日

2020-06-30 发布

2020-07-07 实施

云南景兰热作科技有限责任公司

发布

Q/BJL 0001S—2020

前 言

我公司生产的速溶咖啡是以咖啡生豆为主要原料，经焙炒、粉碎、萃取、浓缩和干燥，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、DBS 53/021《食品安全地方标准 速溶咖啡》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BJL 0001S-2017

本标准由云南景兰热作科技有限责任公司、云南大学农学院、云南省农科院热带亚热带经济作物研究所提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄伟、毕晓菲、胡发广、杨旸、郝淑美、何飞飞。



速溶咖啡

1 范围

本标准规定了速溶咖啡的产品分类、技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以咖啡生豆为主要原料，经焙炒、粉碎、萃取、浓缩和干燥，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装工艺加工而成的速溶咖啡。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

3.1 纯速溶咖啡

以咖啡生豆为原料，经焙炒、粉碎、萃取、浓缩、干燥、包装而成的纯速溶咖啡。

3.2 混合型速溶咖啡

以纯速溶咖啡为主要原料，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂，经调配、混合、包装工艺加工而成的混合型速溶咖啡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生咖啡：应符合 NY/T 604 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 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
	纯速溶咖啡	混合型速溶咖啡	
色泽	棕褐色颗粒，色泽均匀一致	棕褐色颗粒和白色颗粒混合的颜色	取适量样品置



Q/BJL 0001S—2020

表1 (续)

气味和滋味	溶解后具有咖啡特有的香气及苦味、醇和、鲜爽，无异味。	具有咖啡和所添加辅料混合后的特有风味、醇和、鲜爽，无异味。	于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视，冲泡后鼻嗅、口尝。
外观形态	均匀细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。冲泡后呈均匀混悬液		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		要求		检验方法
		纯速溶咖啡	混合型速溶咖啡	
咖啡因, g/100g	≤	0.2	0.08	GB 5009.139
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	—	65.0	GB/T 5009.8
水分, g/100g	≤	4.5	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	9.0		GB 5009.4
溶解度, g/100g	≥	95.0		GB 5413.29
蛋白质, g/100ml	≥	1.0		GB 50009.5

4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方法 ^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, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

Q/BJL 0001S—2020

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中固体饮料的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个独立包装，总质量不得少于30kg，抽取不少于18个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求是。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该产品不合格，其余指标任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
6.1.2 外包装图标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。



Q/BJL 0001S—2020

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内：离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

