

备案号：220914S-2018

有效期至：2022年2月28日

# Q/JKWL

## 长春健康未来医药科技有限公司企业标准

Q/JKWL0064S-2018

### 固体饮料（IX）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JKWL0064S-2018
备案号	220914S-2018
有效期限	2019年03月01日至2022年02月28日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-20 发布

2019-03-05 实施

长春健康未来医药科技有限公司 发布

## 固体饮料（IX）

### 1 范围

本标准适用于以水蜜桃粉、芹菜籽、麦芽糊精、酸樱桃粉、柠檬酸、橄榄果粉、海洋鱼低聚肽粉、三氯蔗糖、姜黄粉为原料，经原料验收、备料、调配、干燥、包装等工艺制成的固体饮料。

### 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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检
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/T 4789.21	食品卫生微生物学学检验 饮料和冷冻饮品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29602	固体饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则
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》

#### 4 技术要求

##### 4.1 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。

- 4.1.1 水蜜桃粉、酸樱桃粉、橄榄果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.2 芹菜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.4 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 4.1.5 姜黄粉应符合 GB 2762、GB 2763 中小粒水果的规定。
- 4.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品特有的颜色	取适量的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，
组织形态	粉末状	在自然光线下用肉眼观察色泽和外观形态；再
滋、气味	具有本品种应有的滋味、无异味	将上述样品放入透明的玻璃瓶内，用 80℃ 左右的
杂质	无肉眼可见外来杂质	蒸馏水冲溶至 100mL，立即嗅其气味，品尝滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物

##### 4.3 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，%	≤ 10.0	GB 5009.3

##### 4.4 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

##### 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>3</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
沙门氏菌, cfu/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, cfu/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.6 食品添加剂的使用

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	冲调后≤0.25g/kg	冲调后≤0.25g/kg	GB 22255
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要		-

#### 5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 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:感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

##### 7.2 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。

### 7.3 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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不少于 200 个包装，抽样数量为 18 个包装。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官要求、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

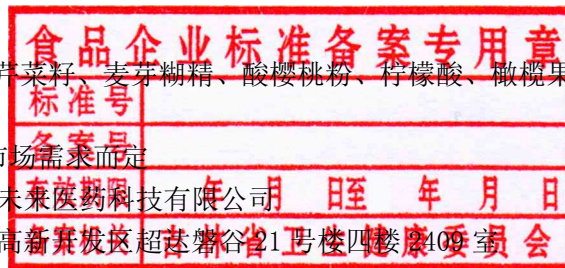
如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

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

### 8.1 标签式样

产品名称：固体饮料  
 配料表：水蜜桃粉、芹菜籽、麦芽糊精、酸樱桃粉、柠檬酸、橄榄果粉、海洋鱼低聚肽粉、三氯蔗糖、姜黄粉  
 净含量/规格：根据市场需求而定  
 生产企业：长春健康未来医药科技有限公司  
 地址：吉林省长春市高新开发区超达街 21 号楼四楼 409 室  
 联系方式：0431-81113069  
 生产日期：见包装喷码  
 保质期：24 个月  
 贮存条件：避光置阴凉干燥处  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代码：Q/JKWL0064S  
 其他：异麦芽酮醇食用量 ≤ 100 克/天，婴幼儿不宜食用。



### 8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	703 千焦	8%
蛋白质	0.0 克	0%
脂肪	2.0 克	3%
碳水化合物	37.0 克	12%
钠	149 毫克	7%

## 9 包装

产品包装应符合GB/T 28118或GB 9683的规定。

外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。

## 10 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻放、轻卸。

## 11 贮存

成品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味、易腐蚀的物品一起贮存。

## 12 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

