

备案号：225709S-2018

有效期至：2022 年 01 月 15 日

# Q/THYZ

## 通化一舟生物科技有限公司企业标准

Q/THYZ0011S-2018

### 蓝莓葡萄籽粉（固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THYZ0011S-2018
备案号	225709S-2018
有效期限	2019年01月16日至2022年01月15日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-01 发布

2018-12-02 实施

通化一舟生物科技有限公司 发布

# 蓝莓葡萄籽粉（固体饮料）

## 1 范围

本标准适用于以蓝莓、葡萄籽、决明子为原料，经清洗、熟化、提取、干燥、粉碎、加入麦芽糊精、植脂末、牛磺酸、叶黄素、维生素A，添加或不添加磷脂、食用香精、甜菊糖苷、柠檬酸经混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺制作而成的蓝莓葡萄籽粉固体饮料。



## 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/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数确定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
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 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌、酵母菌计数
GB/T 4789. 21	食品安全国家标准 食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品通用卫生规范
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27658	蓝莓
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 食品中致病菌限量  
 JJF 1070 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》

### 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 蓝莓果应新鲜、无霉变腐烂、无杂物、无病害、无污染，应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.2 葡萄籽应干燥、无霉变腐烂、无杂物、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 决明子应符合《中国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 植脂末应符合 QB/T 4911 的规定。
- 3.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.7 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 3.1.8 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 3.1.9 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 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	呈玫浅红色或呈本品特有颜色。	取5g左右被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽和外观形态，按标签上述的使用方法与透明的玻璃杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异味。
组织形态	疏松、均匀一致的粉状或颗粒状。	
滋、气味	具有蓝莓固有的滋味和气味，味酸甜，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

#### 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, g/100g	≤ 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	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.95	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/（CFU/g）	≤ 50				GB 4789.15	
致病菌	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

注：样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
n为同一批次产品应采集的样品数量；c为最大可允许超出m值的样品数；m为治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。

### 3.6 食品添加剂的品种使用量

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

食品添加剂名称	使用功能	使用量	残留量	检验方法
叶黄素	着色剂	≤0.05g/kg	≤0.05g/kg	GB 26405
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	-	-
甜菊糖苷	甜味剂	0.2g/kg	≤0.2g/kg	GB 2874
食用香精	增香剂	0.3g/kg	-	-
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-

### 3.7 食品营养强化剂的使用量

应符合表 6 的规定。

表 6 食品强化剂

食品强化剂名称	使用量	强化物质含量	检验方法
牛磺酸	1.25g/kg	≥1.20g/kg	GB 5009.169

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）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、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、微生物指标、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)国家质量监督机构提出要求时。

### 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

产品按照 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

按表 7 规定的抽样方案抽取样品，样品以盒为单位。

表 7 抽样数量

批量	≤1500盒		≥1500盒	
	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。

## 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：蓝莓葡萄籽粉（固体饮料）

配料表：葡萄籽、决明子、麦芽糊精、植脂末、牛磺酸、叶黄素、维生素 A、磷脂、食用香精、甜菊糖苷、柠檬酸。

净含量/规格：5g/袋、10g/袋、30g/袋或依据市场需求而定

生产者的名称：通化一舟生物科技有限公司

地址：吉林省通化市通化开发区经开环路 2266 号（307 室）

联系方式：0435-6865099

生产日期和保质期：生产日期见盒（瓶）口，保质期 36 个月

贮存条件：请置于清洁、通风、干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THYZ0011S-2018

## 7.2 营养成分表

应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	659 千焦 (KJ)	8%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	39.7 (g)	13%
钠	0 毫克 (mg)	0%
牛磺酸	125 毫克 (mg)	—

**食品企业标准备案专用章**

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

## 8 包装

包装袋选用食品包装用塑料与铝塑复合膜、袋，应符合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 保质期

保质期为36个月。