

备案号：223664S-2018

有效期至：2022 年 01 月 15 日

Q/HGF

延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0054S-2018

蓝莓泡腾片

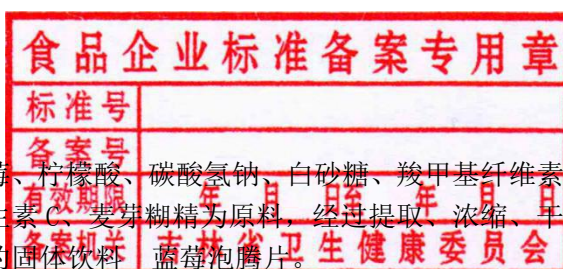
食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HGF0054S-2018
备案号	223664S-2018
有效期限	2019年01月16日至2022年01月15日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-17 发布

2018-12-17 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

蓝莓泡腾片



1 范围

本标准适用于以蓝莓、柠檬酸、碳酸氢钠、白砂糖、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、山梨糖醇、阿斯巴甜、食用香精、维生素C、麦芽糊精为原料，经过提取、浓缩、干燥，混合，制粒，过筛，混合，压片，包装等工序制成的固体饮料——蓝莓泡腾片。

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 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
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/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 9683	复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
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 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 30616	食品安全国家标准 食用香精
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 蓝莓应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.6 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.8 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.12 加工用水应符合 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	淡紫色或紫色略带白色花斑	取5g左右的样品置于白色搪瓷皿中,在自然光下用肉眼观察其色泽和形态,按说明书冲调后,立即嗅其气味,辨其滋味,静置2min后,看烧杯底部有无外来杂质
组织形态	块形完整,大小基本一致,无裂缝,表面光滑,无明显变形	
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 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。

食品企业标准备案专用章	
标准号	≤ 0.95
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

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或CFU/mL)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌计数/(CFU/g或CFU/mL) ≤	50				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 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	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

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。

3.6 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
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	—	—
碳酸氢钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	—	—
阿斯巴甜	甜味剂	稀释后≤0.6g/kg	—	GB 1886.47
山梨糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	—	—
食用香精	风味调节剂	按生产需要适量使用	—	—
羧甲基纤维素钠	增稠剂	按生产需要适量使用	—	—
微晶纤维素	稳定剂	按生产需要适量使用	—	—

3.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 6 的规定

表 6 食品营养强化剂

食品营养强化剂名称	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素 C mg/kg	2000	≥1600	GB 14754

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

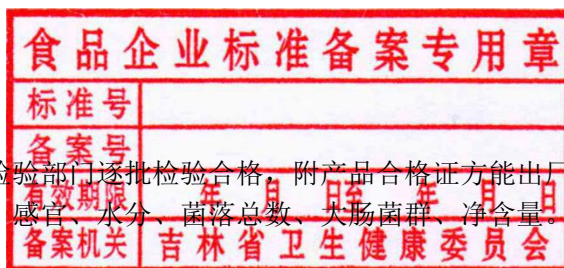
应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

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、水分、菌落总数、大肠菌群、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

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

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：蓝莓泡腾片

配料表（原料）：蓝莓、麦芽糊精，食品添加剂：碳酸氢钠、柠檬酸、白砂糖、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、山梨糖醇、阿斯巴甜、食用香精，营养强化剂：维生素 C

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/HGF0054S

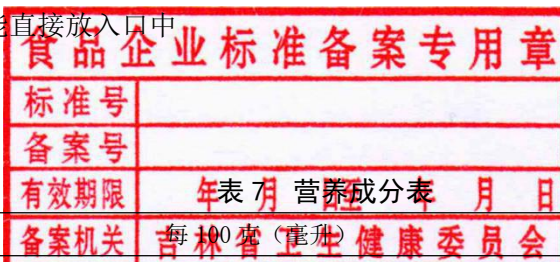
食用方法：每片产品加入 150mL~200mL 的 50℃ 水冲调即可饮用，每日建议食用量 2 片

注意事项：本品不能直接放入口中

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	929 千焦	11%
蛋白质	0 克	0%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	54.6 克	18%
钠	9583 毫克	479%
维生素 C	200.0 毫克	200%



8 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 9683 和 GB/T 28118 的规定；采用塑料复合膜、袋（干法复合、挤出复合），应符合 GB/T 10004 的规定；采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

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

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

保质期为 24 个月。