



412507S-2017



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0003S-2017

复合红糖固体饮料

2017-10-17 发布

2017-10-17 实施

郑州市绿香园调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出。

附录A为本标准的规范性文件。

本标准起草人：王保法。

本标准自发布实施日起替代Q/ZLX 0003S-2017（备案号：411222S-2017，备案日期：2017年5月18日）。

H N

Q B

复合红糖固体饮料

1 范围

本标准规定了复合红糖固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以红糖、姜（磨粉）或姜粉、红枣粉、阿胶粉、山药（磨粉）、枸杞（磨粉）为原料，经配料、混合、加水熬制或不加水熬制、成型或不成型、干燥、杀菌、包装工艺而成的复合红糖固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 山药应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。
- 2.1.5 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 姜或姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 阿胶粉应符合附录 A 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
色泽	棕红色	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
滋味和气味	微甜，具有本品特有的气味和滋味，无异味	
性状	粉末状或块状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检验法法
		粉末状	块状	
水分, g/100g	≤	5.0	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0		GB 5009.4
总糖, %	≥	90		QB/T 2343.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ³	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
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 生物指标

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

Q/SSF

陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0096S—2015

阿胶粉

食品企业产品标准备案专用章
Q/010000—SS6S S—2015
陕西省卫生和计划生育委员会
有效期至 2018 年 10 月 19 日



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

Q/SSF 0096S—2015

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：金新康、张建平。
本标准属首次发布。

一
海
用
一

Q/SSF 0096S—2015

阿胶粉

1 范围

本标准规定了阿胶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以阿胶为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的阿胶粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	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/T 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 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	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

Q/SSF 0096S—2015

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈白色至灰白色
滋味和气味	味微甜，具有阿胶特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/SSF 0096S—2015

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

Q/SSF 0096S—2015

- 5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；
- 5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以红糖、姜（磨粉）或姜粉、红枣粉、阿胶粉、山药（磨粉）、枸杞（磨粉）为原料，经配料、混合、加水熬制或不加水熬制、成型或不成型、干燥、杀菌、包装工艺而成的复合红糖固体饮料。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》的有关规定，参照了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市绿香园调味食品有限公司

2017年09月21日

H N
Q B