



412812S-2017



开封市贝慧食品有限公司企业标准

Q/KBS 0004S-2017

黑芝麻糊固体饮料

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

开封市贝慧食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A, B 为本标准规范性文件。

本标准由开封市贝慧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔德俊。

H N

Q B

黑芝麻糊固体饮料

1 范围

本标准规定了黑芝麻糊固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以黑芝麻糊、葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）为原料，经过混合、包装等过程制成的黑芝麻糊固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 黑芝麻糊应符合 Q/ZBS 0002S, 附录 A 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 和 Q/DBSK 0001S（附录 B）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	检测方法
性 状	干燥疏松的粉末状或微粒状	从样品中取出一袋自然光下 用肉眼观察色泽、性状及杂 质，嗅其气味，然后以温开水 漱口，品其滋味。
色 泽	灰褐色	
气 味	具有黑芝麻等原料复合香味及气味，无异味	
滋 味	味香、甜	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	4.0	GB 5009.6
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤	60.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
酸价 (以脂肪酸计), (KOH)mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪酸计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

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) ≤	10				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;
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

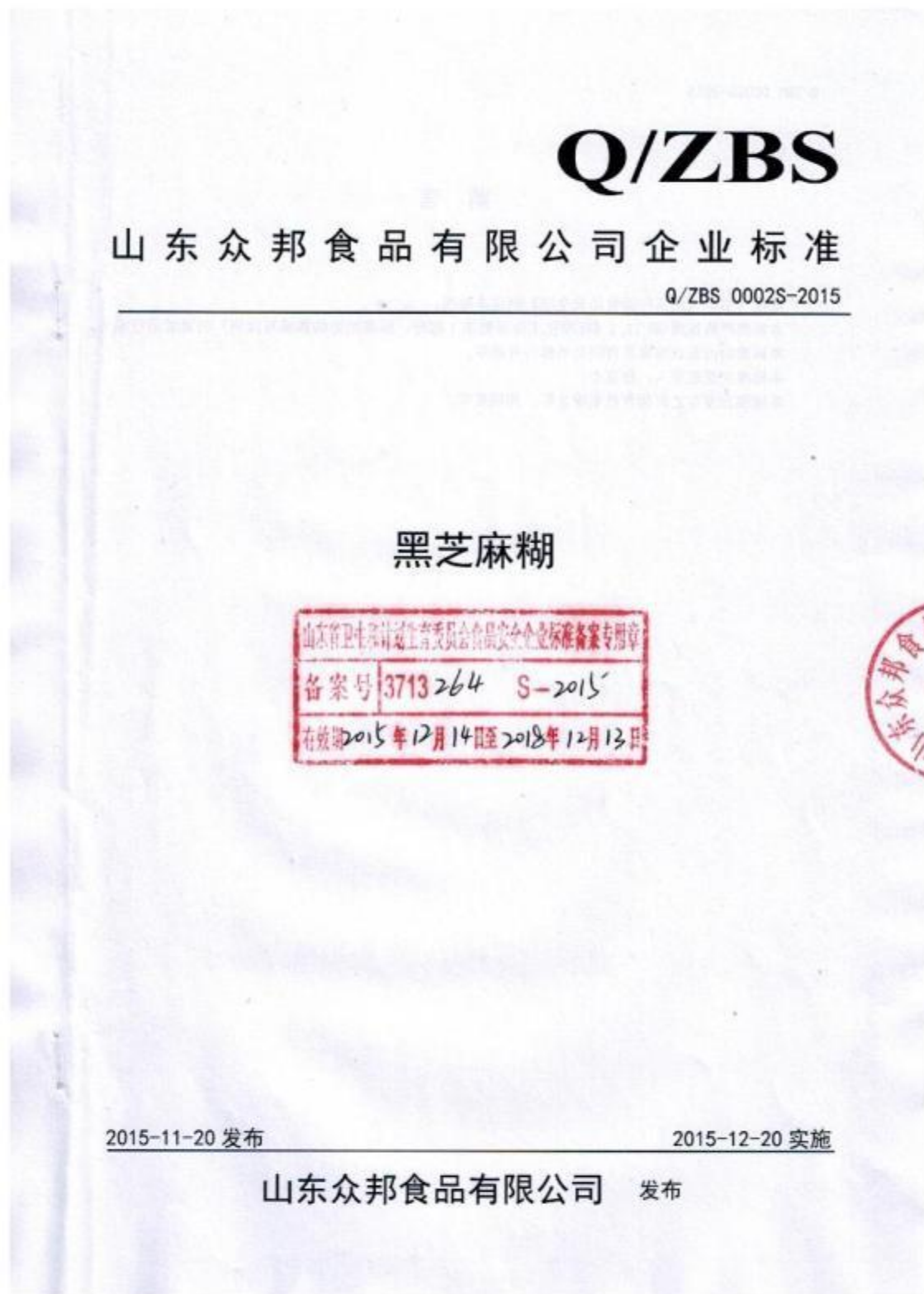
2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 包括感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



Q/ZBS 0002S-2015

黑芝麻糊

1 范围

本标准规定了黑芝麻糊的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大米、黑芝麻（添加量不低于10%）为主要原料，添加小麦粉、黑米、花生仁、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或多种辅料和食品添加剂乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精，经清洗、膨化、粉碎、调配混合、包装等主要工艺制成的粉状或粒状的黑芝麻糊。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- 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/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23781 黑芝麻糊
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

Q/ZBS 0002S-2015

NY/T 832 黑米

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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求**3.1 原辅料****3.1.1 大米**

应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 黑芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.3 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

3.1.4 黑米

应符合 NY/T 832 的规定。

3.1.5 花生仁

应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.6 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.7 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

3.1.8 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）

应符合 GB 25540 的规定。

3.1.10 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.11 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→清洗→膨化→粉碎→调配混合→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈灰黑色或产品特有的色泽，色泽均匀一致
滋味与气味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糖或其他异味
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微小颗粒，无结块、无霉变
杂 质	无正常视力可见外来杂质
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后可呈糊状

Q/ZBS 0002S-2015

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	7
总糖/(g/100g)	≤	50
蛋白质/(g/100g)	≥	5.0
脂肪/(g/100g)	≥	4.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.3
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2
总砷(以As计)(mg/kg)	≤	0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 一般微生物(菌落总数、大肠菌群、霉菌)

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90
霉菌/(CFU/g)	≤	50

3.5.2 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g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	1000 CFU/g	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 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

Q/ZBS 0002S-2015

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、组织形态及杂质

取两个以上最小独立包装样品，将倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、组织形态及杂质。

6.1.2 滋味与气味

取一最小独立包装样品，倒入透明玻璃容器中，先加入少量温开水搅拌成糊状，再加入一定量 80℃ 以上的开水，充分搅拌均匀，鼻嗅其气味，品尝其滋味。

6.1.3 冲调性

按 GB/T 23781 规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总糖

按 GB/T 23781 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.2.5 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按表 4 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

Q/ZBS 0001S-2015

同一班次、同一条生产线、同一批次原料生产的包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 袋(瓶)，其中 8 袋(瓶)用于检验，其余 4 袋(瓶)留样备查。批量在 250 箱以上，按比例增加抽样数量。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数及大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，则判该批产品合格。

7.4.2 微生物指标如不符合要求，即判该批产品不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；标签应符合GB 7718及GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用食品包装用聚乙烯容器应符合 GB 9687 的规定。

8.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、储存和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

附录 B

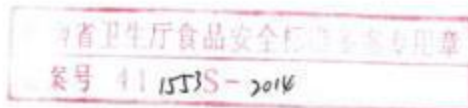
Q/DBSK

郸城博鑫生物科技有限公司企业标准

Q/DBSK 0001S-2014

植脂末

(固体饮料)



2014-07-31 发布

2014-08-10 实施

郸城博鑫生物科技有限公司

发布

Q/DBSK 0001S-2014

聊城博鑫生物科技有限公司

前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由聊城博鑫生物科技有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准内容。

本标准主要起草人：彭金辉、郭永朋、虞太亮、张永超、刘德强。

本标准于2014年07月31日第一次发布。

本册封

(详 见 封 面)



Q/DBSK 0001S-2014

Q/KBS 0004S-2017

聊城博鑫生物科技有限公司

植 脂 末

(固体饮料)

1 范围

本标准规定了植脂末(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、贮存和保质期。

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化大豆油、氢化棕榈油(代可可脂)为主要原料,添加或不添加乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、酪蛋白酸钠、食用干酪素(酪蛋白)、白砂糖、食用盐、氢氧化钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、食用香精(乳化香精、牛蒡味香精、牛油味香精、麦香味香精)、食用色素(日落黄、柠檬黄),经溶化、混合、乳化、均质、喷雾干燥、包装而成的植脂末(固体饮料)。

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,仅所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/T191	包装储运图示标志
GB317	白砂糖
GB 1986	食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 4481.1	食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.87	食品中磷的测定
GB 5175	食品添加剂 氢氧化钠
GB/T 5410	食品安全国家标准 乳粉(奶粉)
GB5461	食用盐
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品添加剂 日落黄
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10355	食品添加剂 乳化香精
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳精蛋白粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 17402	食用氢化油卫生标准
GB/T 18009	棕榈仁油
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB 25539	食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25561	食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 25566	食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25576	食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3218	起酥油
QB 1123	纸-塑不织布复合包装袋
QB/T 1505	食用香精
QB/T 3800	食品添加剂 酪蛋白酸钠
QB/T 29602	固体饮料
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 分类

根据蛋白质含量不同,分为蛋白质含量不低于3%的蛋白型植脂末(固体饮料)和蛋白质含量低于3%的普通型植脂末(固体饮料)。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 氢化大豆油应符合GB 17402的规定。
- 4.1.2 起酥油应符合LS/T 3218的规定。
- 4.1.3 棕榈油应符合LS/T 3218的规定。
- 4.1.4 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。
- 4.1.5 酪蛋白酸钠应符合QB/T 3800的规定。
- 4.1.6 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 4.1.7 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1966的规定。
- 4.1.9 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 4.1.10 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 4.1.12 牛奶味香精、麦香味香精应符合QB/T 1505的规定。
- 4.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 4.1.14 乳化香精应符合GB 10355的规定。
- 4.1.15 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.16 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 4.1.17 咸味食用香精应符合QB/T 2640的规定。
- 4.1.18 食用干酪素(酪蛋白)应符合附录A的规定。
- 4.1.19 白砂糖应符合GB 317的规定。
- 4.1.20 氢氧化钠应符合GB 5175的规定。
- 4.1.21 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.22 食用盐应符合GB 5461的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
性状	疏松粉末状
色泽	乳白色至乳黄色

Q/DBSK 0001S-2014

滋味和气味	具有相应品种固有的奶香气味，入口柔和有润滑感，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	蛋白型植脂末	普通型植脂末
蛋白质, g/100g	≥3.0	< 3.0
脂肪, g/100g	△	65
水分, g/100g	△	5.0
铅(以Pb计), mg/kg	△	1.0
砷(以As计), mg/kg	△	0.5
硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计), g/kg	△	20.0
日落黄 g/kg	△	0.3
柠檬黄 g/kg	△	0.05

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	指 标	
	蛋白型植脂末	普通型植脂末
菌落总数, CFU/g	15,000	1000
大肠菌群, MPN/g	0.9	0.4
霉菌, CFU/g	△	25
沙门氏菌	不得检出	
志贺氏菌	不得检出	
金黄色葡萄球菌	不得检出	

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表4的规定。

表4 净含量及允许短缺量

净 含 量 Q (g)	允 许 短 缺 量	
	Q的百分比	K
1000	1.5	-
25000	1	-

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

随机抽取样品中100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用温水按食用方法冲调后，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

5.2.2 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法检验。

5.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.4 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法进行测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

5.2.6 磷酸盐

按GB/T 5009.87规定的方法进行测定。

5.2.7 日落黄

按GB/T5009.35规定的方法进行测定。

5.2.8 柠檬黄

按GB/T5009.35规定的方法进行测定。

5.3 微生物指标的检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行。

5.3.3 霉菌计数

按GB 4789.15规定的方法进行。

5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行。

5.3.5 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法进行。

5.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

5.4 净含量及允许短缺量的测定

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500g。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、脂肪、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每 6 个月进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次加倍随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123

Q/DBSK 0001S-2014

号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、食用方法、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的牛皮纸-聚乙烯复合包装袋包装，其质量应符合QB 1123规定，其卫生标准应符合GB 9687的要求。外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定。包装牢固，运输中不易破损。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ；不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起保质期为 18 个月。

编制说明

黑芝麻糊固体饮料是以黑芝麻糊、葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）为原料，经过混合、包装等过程制成的。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 GB/T 23781《黑芝麻糊》和 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。

本标准规定了黑芝麻糊固体饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市贝慧食品有限公司

2017年10月26日

QHNB