



412813S-2017



开封市贝慧食品有限公司企业标准

Q/KBS 0003S-2017

奶茶固体饮料

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

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A、B、C 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

奶茶固体饮料

1 范围

本标准规定了奶茶固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植脂末（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）、豆奶粉、麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、红茶粉、食用盐、花生粉、奶粉、蜜红豆、牛奶香精、红茶粉末香精、草莓味香精、麦香味香精、红豆味香精、香芋味香精中的几种为原料，经配料、混合、加包装后的椰果果冻（成分：椰果、白砂糖、甜蜜素、阿斯巴甜、山梨酸钾、生产用水）、装袋、包装加工而成的奶茶固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 和 Q/ZBS 0002S, 附录 A 的规定。

2.1.2 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

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

2.1.6 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 花生粉应符合 Q/LBL0002S, 附录 B 的规定。

2.1.9 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 牛奶香精、红茶粉末香精、红豆味香精、香芋味香精、草莓味香精、麦香味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 蜜红豆应符合 Q/JYG 0002S, 附录 C 的规定。

2.1.12 椰果果冻（成分：椰果、白砂糖、甜蜜素、阿斯巴甜、山梨酸钾、生产用水）应符合 GB 19299 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		要 求	检测方法
性 状		粉末状	从样品中取出 1 袋，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽		白色至灰色	
气、滋味	草莓味奶茶固体饮料	具有草莓香味，味甜，无异味	
	红豆味奶茶固体饮料	具有红豆香味，味甜，无异味	
	香芋味奶茶固体饮料	具有香芋香味，味甜，无异味	
	原味奶茶固体饮料	具有奶香味，味甜，无异味	
	麦香味奶茶固体饮料	具有麦香味，味甜，无异味	
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，% (除果冻外)	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 2.0	GB 5009.5
茶多酚，mg/kg	≥ 200	GB/T 8313
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

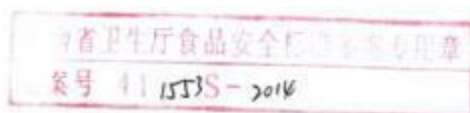
Q/DBSK

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

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、郭永刚、虞太尧、张宗超、刘德强。

本标准于2014年07月31日第一次发布。

末副册

(册方本固)



第 1 页 共 1 页

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、牛奶味香精、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		食品中总磷的测定
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 1986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GB4481.1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/T2640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GB317的规定
- 4.1.20 氢氧化钠应符合GB5175的规定
- 4.1.21 生产用水应符合GB5749的规定
- 4.1.22 食用盐应符合GB5461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，入口柔和有顺滑感，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	≤	85
水分, g/100g	≤	5.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
磷酸盐 (以 PO ₄ 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
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9
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。

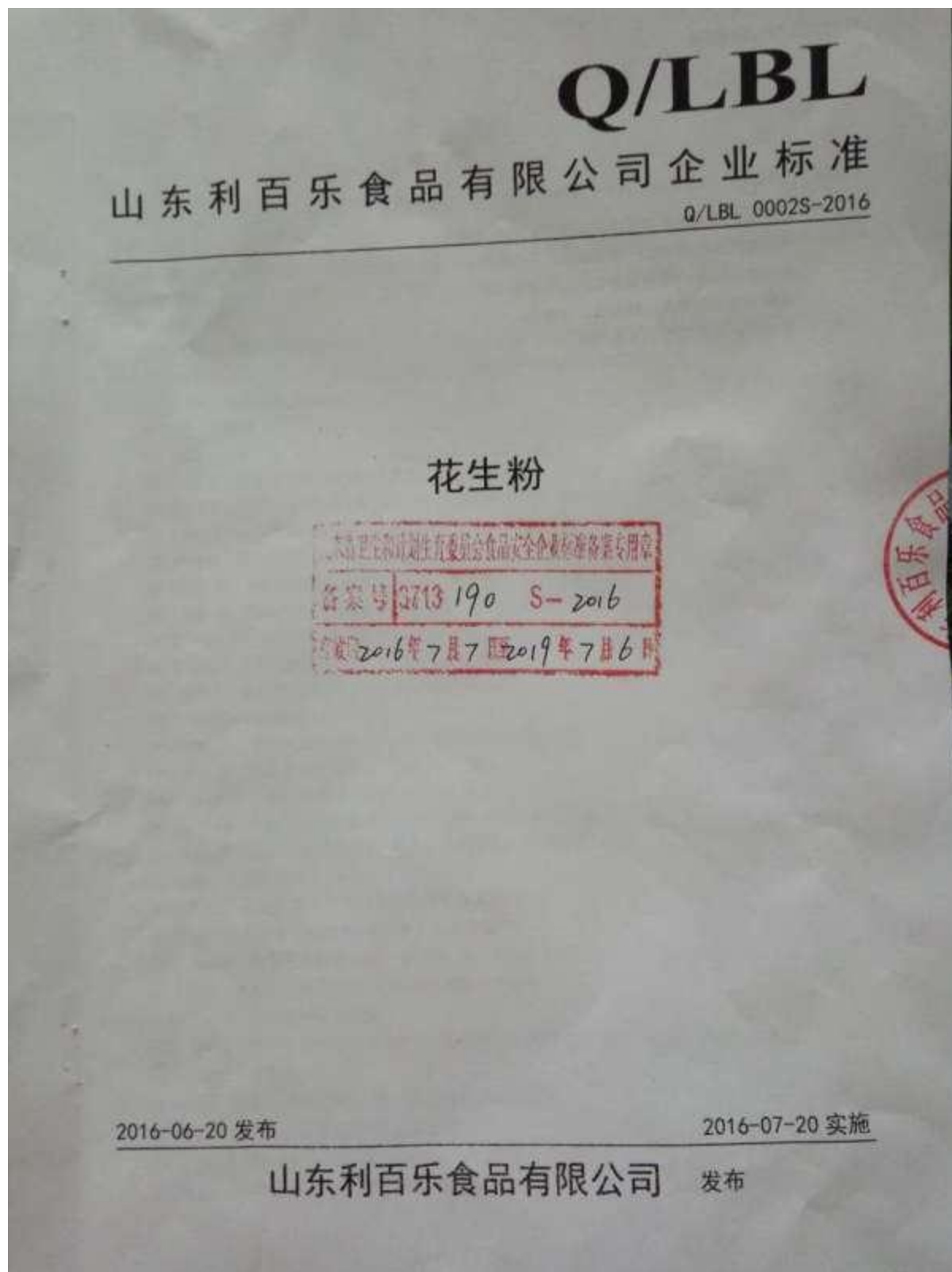
7.4 贮存

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。

附录 B



花生粉

1 范围

本标准规定了花生粉的技术要求、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。

本标准适用于以熟制花生仁为主要原料，添加白砂糖、麦芽糖、大豆辅料，添加(或不添加)食品添加剂食品用香精，经磨浆、煮浆、均质、喷雾干燥、冷却、包装等主要工艺制成的花生粉。

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 1352 大豆
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 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 5009.5 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
- GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- 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 20883 麦芽糖
- 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
- SB/T 10614 熟制花生(仁)
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/LBL 0002S-2016

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 熟制花生仁

符合SB/T 10614的规定。

3.1.2 白砂糖

符合GB 317的规定。

3.1.3 麦芽糖

符合GB/T 20883的规定。

3.1.4 大豆

符合GB 1352的规定。

3.1.5 食品用香精

符合GB/ GB 30616的规定。

3.1.6 生产用水

符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→磨浆→煮浆→均质→喷雾干燥→冷却→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	乳白色或产品特有的色泽, 色泽均匀一致
堆积状态	粉状, 无结块
气味和滋味	具有本产品特有的油味和气味, 无焦糊及其他异味
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后易溶解, 允许有少量团块
杂 质	无正常视力可见的外来异物

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/(%)	≤ 5.0
蛋白质/(%)	≥ 10.0
脂肪/(%)	≥ 8.0
溶解度/(%)	≥ 88
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 /(μ g/kg)	≤	20
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
镉/(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规定。

表3 一般微生物指标

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 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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为项目指标可接受水平的限量值;M为项目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

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB/T 18738规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

Q/LBL 00025-2016

6.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 (第二法) 规定的方法检验。

6.2.4 溶解度

按 GB 5413.29 规定的方法检验。

6.2.5 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 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。

6.2.9 稀土

按 GB 5009.94 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌

按表 3 规定的方法测定。

6.3.2 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按表 4 规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 袋，其中 8 袋用于检验，其余 4 袋留样备用。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、蛋白质、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，有下列情况之一时必须进行：

- 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 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，判该批产品为合格。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，其他检验项目如有一项以上(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，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、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、GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋，应符合GB/T 10004的规定；

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

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，严禁摔摔。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在通风、干燥的库房中，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 C

H N

Q B

Q/JYG

阜阳市金阳光工贸有限公司食品安全企业标准

Q/JYG 0002S—2015

蜜蜜豆

安徽省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号: 34 1513 S- 2015
有效期至: 2018年9月27日

2015-09-05 发布

2015-09-26 施

阜阳市金阳光工贸有限公司 发布



H N

Q B

Q/JYG 0002S—2015

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB 11671《果、蔬罐头卫生标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》进行编写。

本标准由阜阳市金阳光工贸有限公司提出。

本标准主要起草人：盛朝飞。

本标准2015年9月首次发布。

本标准有效期 3 年。



蜜蜜豆

1 范围

本标准规定了蜜蜜豆的术语定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以可食用豆类(红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、紫花豆或金时豆等)为主要原料,适量添加或不添加板栗仁或块状水果为辅料,经挑选、煮制、浸糖、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌包装等工艺制成的豆类食品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- GB/T 10650 鲜梨
- GB 11671 果、蔬罐头卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GH/T1029 板栗
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 586 鲜桃
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 3599 罐头食品的感官检验
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- 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75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

H N

Q B

下列术语定义适用于本标准。

3.1 蜜蜜豆

本标准适用于以豆类(红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、紫花豆或金时豆等)为主要原料,适量添加或不添加板栗仁或块状水果为辅料,经挑选、煮制、浸糖、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌包装等工艺制成的豆类食品。

3.2 分类

根据原料不同分为:

3.1.1 单色豆:红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、紫花豆或金时豆等单色豆重点一种经挑选、称重、清洗、预煮、清洗、沥水、浸糖、晾豆、挑拣、袋装、称重、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌冷却、包装等工艺制成的豆类食品。

3.1.2 彩色豆:红小豆、绿豆、芸豆、黑豆等豆类中的任意几种经挑选、称重、清洗、预煮、清洗、沥水、浸糖、晾豆、挑拣、各种豆类按比例混合均匀、袋装、称重、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌冷却、包装等工艺制成的豆类食品。

3.1.3 蜜栗豆:红小豆、绿豆、芸豆、黑豆等豆类的任意几种经挑选、称重、清洗、预煮、清洗、沥水、浸糖、晾豆、挑拣、各种豆类按比例和熟制板栗仁混合均匀、袋装、称重、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌冷却、包装等工艺制成的豆类罐头食品。

3.1.4 水果蜜蜜豆:红小豆、绿豆、芸豆、黑豆等豆类的任意几种经挑选、称重、清洗、预煮、清洗、沥水、浸糖、晾豆、挑拣、各种豆类按比例和浸糖后的块状水果(苹果、菠萝、梨、桃等)混合均匀、袋装、称重、抽真空包装或不抽真空包装、杀菌冷却、包装等工艺制成的豆类食品。

根据包装不同分为:袋装、罐装或散装。

4 技术要求

4.1 原辅材料

所有食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定;不得添加非食用物质。可食用豆类(红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、紫花豆或金时豆等)应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和国家相关的规定;桃应符合 NY/T 586 的要求。梨应符合 GB/T 10650 的要求。菠萝应符合 NY/T 450 的要求。白砂糖应符合 GB 317 的要求。生产加工用水应符合 GB 5749 的要求。板栗应符合 GH/T1029 的要求。

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	
	单色豆	彩豆、蜜栗豆、水果蜜蜜豆
色 泽	具有该品种应有的色泽,色泽正常	具有该品种应有的色泽,色泽正常
滋味和气味	香甜适中,具有该品种应有的滋味和气味,无异味	香甜适中,具有该品种应有的滋味和气味,无异味
外观形态	具有该产品应有的自然形态	具有该产品应有的自然形态
杂 质	正常视力无可见的外来异物	正常视力无可见的外来异物

4.3 理化指标

Q/JYG 0002S—2015

理化指标应符合表2 的规定。

理化指标

项 目	指 标
水分 / (%)	≤ 55
总糖 / (%)	≥ 10
锡 * (Sn) / (mg/kg)	≤ 250
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.45
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
食品添加剂	按 GB 2760 及相关公告规定执行
其他污染物限量	应符合 GB 2762 及相关公告的规定
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 及相关公告的规定

• a 仅适用于马口铁罐。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

4.5 净含量

定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

按 QB/T 3599、GB/T 10786 规定的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。



H N

Q B

Q/JYG 0002S—2015

5.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

5.4 净含量测定

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

产品出厂前，应由本厂的检验部门按本标准规定逐批检验，有合格检验报告后方可出厂销售。

6.1 组批

同一班次且工艺条件、生产线、品种规格相同的产品为一批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 1006 规定的方法执行。

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 罐（瓶），随机抽取 18 罐（瓶）。样品分成 2 份。1 份检验，1 份备查。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批成品出厂前，生产单位都应进行出厂检验。出厂检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、总糖、净含量、商业无菌和标签。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时，每半年或一个生产周期进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

产品投产定型鉴定；

原料、工艺、设备发生较大变化，可能影响产品质量时；

产品停产半年以上，再恢复生产时；

出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

国家质量监督机构或主管部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标若有一项不符合本标准规定时，则不得复检，判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中感官要求、固形物、水分、净含量、标签不符合标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有不符合本标准规定的项目，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存



Q/JYG 0002S—2015

7.1 包装上应有明确标志，应标明：产品名称、产品采用标准、净含量、生产日期、生产企业的名称、地址。

7.2 标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装容器和材料应符合相应的标准和有关规定。

7.4 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，应包装严密、封口平整、防潮，能保护产品品质的包装，图案清晰完整。

7.5 包装、运输、贮存应符合 GB/T 4631 的规定。

8 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品的保质期为 12 个月。



H N

Q B

编制说明

奶茶固体饮料是以植脂末（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）、豆奶粉、麦芽糊精、白砂糖、葡萄糖、红茶粉、食用盐、花生粉、奶粉、蜜红豆、牛奶香精、红茶粉末香精、草莓味香精、麦香味香精、红豆味香精、香芋味香精中的几种为原料，经配料、混合、加包装后的椰果果冻（成分：椰果、白砂糖、甜蜜素、阿斯巴甜、山梨酸钾、生产用水）、装袋、包装加工而成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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