

备案号：QB64/0527S-2022

Q/QHJK

银川经济技术开发区千慧健康生物有限公司企业标准

Q/QHJK 0028S—2022

圣通和®汝安金方（植物饮料）

2022 - 11 - 18 发布

2022 - 11 - 18 实施

银川经济技术开发区千慧健康生物有限公司发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 净含量及允许短缺量	3
7 检验规则	3
8 标志、包装、运输、贮存	3

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由银川经济技术开发区千慧健康生物有限公司提出。

本标准由银川经济技术开发区千慧健康生物有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘朝晖、陈华凤、李羨东。

本标准有效期五年。

圣通和®汝安金方（植物饮料）

1 范围

本标准规定了圣通和®汝安金方（植物饮料）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海藻、橘皮、白芷、茄子、丝瓜、红糖、白砂糖为原料，经干燥、粉碎、提取、过滤、浓缩、调配、灌装、灭菌、包装等主要工艺加工制成的圣通和®汝安金方（植物饮料）。

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 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 4789.1 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 菌落总数的测定
 - GB/T4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母数测定
 - GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻食品、饮料检验
 - 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 12143 饮料通用分析方法
 - GB 12695 饮料企业良好生产规范
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 原料要求

3.1.1 海藻应符合 GB 19643 要求。

3.1.2 橘皮、白芷、茄子、丝瓜应无虫蛀、无杂质、无霉变，并符合相关标准要求。

3.1.3 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 要求。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 要求，并经净化处理。

3.2 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 验 方 法
色泽	红棕色，具有本品应有的色泽。	取定量样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观测色泽，品尝滋味与气味，观察有无异物
滋味与气味	味甜，具有本品应有的滋味与气味，无异味、无异嗅。	
组织状态	澄清液体、无正常视力可见外来异物，允许有少许沉淀。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物（以折光计），%	≥ 8	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	< 0.3	GB 5009.12

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量指标应符合 GB2761 规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB2762 规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763规定

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表4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/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/ml	<20				GB 4789.15
酵母菌，CFU/ml	<20				GB 4789.15
致病菌					GB 29921
a 样品采集及处理按GB4789.1及GB/T4789.21执行					

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB12695的规定。

6 净含量及允许短缺量

按照 JJF 1070 规定方法检验，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以同一班次、同一批投料生产的产品为一批，每批产品按 1‰随机抽样，但每批产品抽样按 12 个独立包装抽样（净重不低于 1000ml）。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时，应检验感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

每 6 个月进行 1 次, 在下列情况之一时亦应随时进行:

- a) 新产品投产时;
- b) 原辅料来源、生产设备有较大改变时，可能影响产品质量时;
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

每批产品必须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

每批产品检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应按 GB7718、GB 28050 规定执行。

8.2 包装

8.2.1 内包装：用符合食品卫生要求的玻璃瓶，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

8.2.2 外包装：采用瓦楞纸箱，箱内必须有产品合格证，每箱产品总重量不得少于总净重。

8.3 运输

在运输过程中，须防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

8.4 贮存

8.4.1 应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。

8.4.2 成品码放应离墙 10cm 以上、离地 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下保质期为 24 个月。
