

备案号：QB64/0574S-2022

Q/XJYS

上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司企业标准

Q/XJYS 0060S—2022

小儿雪梨枇杷露（固体饮料）

2022 – 12-30 发布

2022 – 12-30 实施

上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司

发 布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司提出。

本标准由上海雄基生物技术股份有限公司银川分公司负责起草。

本标准主要起草人：丁强。

本标准有效期五年。

小儿雪梨枇杷露（固体饮料）

1 范围

本标准规定了小儿雪梨枇杷露（固体饮料）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。

本标准适用于以雪梨、枇杷、百合、茯苓、杏仁、甘草、玉竹、金银花、乳酸锌、EDTA铁、L-赖氨酸、巴西莓等提取物（或粉）为原料，配（或不配）其他原辅料，经过筛、配料、混合、干燥、杀菌、包装等工序制成的固体饮料小儿雪梨枇杷露。

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 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 4789.15 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 5009.11 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 原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

雪梨、枇杷、百合、茯苓、杏仁、甘草、玉竹、金银花、乳酸锌、EDTA铁、L-赖氨酸、巴西莓等提取物（或粉）及其他原辅料应符合有关食品安全规定和要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|---------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽正常 |
| 组织形态 | 呈粉状，无结块，无正常视力可见外来杂质 |
| 滋味气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味 |
| 溶 解 性 | 冲溶后呈均匀混浊液，允许有少许沉淀 |

3.3 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 |
|-------------------|-------|
| 水分/% | ≤7.0 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤0.4 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤0.8 |
| 氰化物（以HCN计）/（mg/L） | ≤0.05 |

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU /g 表示） | | | |
|------|--|---|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ¹ | 5×10 ⁴ |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 霉菌 | ≤50 | | | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — |

a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 氰化物按 GB 5009.36 规定方法检验。
- 6.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.8 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.9 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装产品（总量不少于 1000g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，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) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 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进行复检，以复检结果为准。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

- 8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 8.1.2 食用方法：用 80 毫升温开水冲调即可食用。每日 1-2 次，每次 1 袋。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，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。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。