

Q/DPH

大理品宏高原农业科技开发有限公司企业标准

Q/DPH 0002 S—2022

代替 Q/DPH 0002 S—2019

黑蒜饮料制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0016 S- 2022
备案日期: 2022 年 7 月 5 日

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

2022 - 06 - 28 发布

2022 - 09 - 28 实施

大理品宏高原农业科技开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的黑蒜饮料制品是以水分含量在 40%左右的质地柔软、肉色黑棕色的黑蒜为原料。经清洗、提取、浓缩、杀菌、灌装等加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理品宏高原农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准代替 Q/DPH 0002 S—2019。

本标准起草人：于超。

全企业

9

年

黑蒜饮料制品

1 范围

本标准规定了黑蒜饮料制品的技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以水分含量在 40%左右的质地柔软、肉色黑棕色的黑蒜为原料。经清洗、提取、浓缩、杀菌、灌装等工艺制成的黑蒜饮料制品

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大蒜：应符合相应 SB/T 10348 大蒜的要求。
- 3.1.2 饮用水：应符合 GB5749 的要求。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 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
色泽形态	本品为黑棕色、黑褐色、浅褐色液体	取适量样品置于一洁净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅，口尝。
气味	具有本产品特有的气味，无异味	
滋味	口感甜酸，略带蒜香味或微甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光法），%	≥	5.0 NY/T 2637
灰分，%	≤	5.0 GB 5009.4
蛋白质，g/100ml	≥	0.5 GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计） ， mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）≤	5	2	10	100	GB4789.3中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）≤	20				GB4789.15
酵母/（CFU/g）≤	20				
^a 样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行					

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070规定检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁类的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批次中进行抽样，抽样基数不少于 20kg，每批次抽样样品数量为 1-3kg（不少于 14-20 个包装） 样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有一项不合格，用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。
