

Q/KKY

开远市四季开源食品有限公司企业标准

Q/KKY 0001 S -2022

梨膏饮品

云南省食品安
备案号:532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53250051 S- 2022
备案日期: 2022年 9月 22日

2022 - 09 - 22 发布

2022 - 09 - 29 实施

开远市四季开源食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的梨膏饮品是以新鲜葫芦梨为原料，经清洗、破碎、过滤、熬制、冷却、灌装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由开远市四季开源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张志恒。

2022-09-13

2022-09-13

梨膏饮品

1 范围

本标准规定了梨膏饮品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜葫芦梨为原料，经清洗、破碎、过滤、熬制、冷却、灌装等工艺加工而成的梨膏饮品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 新鲜葫芦梨：应无污染、无变质、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品标准的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有相应产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
气 味、滋 味	具有相应产品特有的滋味，无异味。	
性 状	具有相应产品应有的状态	
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
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/10g	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥ 40	GB 5009.8

全企业标准

5 S-
年 月

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；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	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

- 3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

- 3.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
3.9.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.10 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 200 个最小包装，抽取样品不少于 18 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标不合格时，允许用留样复检，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的食品安全标准和有关规定，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、易污染或影响产品质量的物品混装运输。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，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

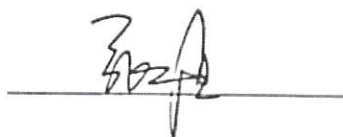
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 6 月 27 日至 2022 年 7 月 26 日在公共平台微博上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



年 月 日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 8月 16日

