

Q/KHG

昆明后谷咖啡销售有限公司食品分公司企业标准

Q/KHG 0001 S—2022

代替 Q/KHG 0001 S—2019

固体饮料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010410 S- 2022

备案日期: 2022 年 10 月 12 日

2022-10-10 发布

2022-10-12 实施

昆明后谷咖啡销售有限公司食品分公司
发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以速溶咖啡粉为主要原料，添加植脂末、白砂糖、葡萄糖、可可粉、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经调配、混合、包装等工艺生产而成。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。

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

本标准代替Q/KHG 0001 S-2019《固体饮料》。

本标准由昆明后谷咖啡销售有限公司食品分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：俞建辉、姚翠兰。

食品安全
号: 530
期:

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以速溶咖啡粉为主要原料，添加植脂末、白砂糖、葡萄糖、可可粉、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经调配、混合、包装等工艺生产而成的固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

根据使用原辅料的不同分为：二合一咖啡、三合一咖啡、其它类咖啡。

3.1 二合一咖啡

以速溶咖啡粉为主要原料，添加植脂末，经调配、混合、包装制成。

3.2 三合一咖啡

以速溶咖啡粉为主要原料，添加植脂末、白砂糖、葡萄糖、食品添加剂，经调配、混合、包装制成。

3.3 其它类咖啡

以速溶咖啡粉为主要原料，添加植脂末、白砂糖、葡萄糖、可可粉、食品添加剂，经调配、混合、包装制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 速溶咖啡粉、植脂末、可可粉：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，开水冲泡后，尝其滋味
组织形态	呈均匀的粉状、颗粒状或块状，无结块	
气味、滋味	具有该品种产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	≤ 5.0	GB 5009.3
咖啡因, mg/kg	≥ 600	GB 5009.139

4.4 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	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售产品的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生、干燥，装卸时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内产品，按产品不同品种分堆码整齐，产品距地不得小于10cm，离墙不得小于20cm。

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9月23日至2022年9月28日在企业标准信息公共服务平台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。



2022年 9 月 23 日

张延弘

备案单位主要负责人(签字)

2022年 9 月 23 日