

Q/TZY

曼弄枫糖之源手工坊企业标准

Q/TZY 0001 S—2023

固体饮料

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280002S-2023
备案日期: 2023年01月16日

2023-01-16 发布

2023-01-16 实施

曼弄枫糖之源手工坊

发布



扫描全能王 创建

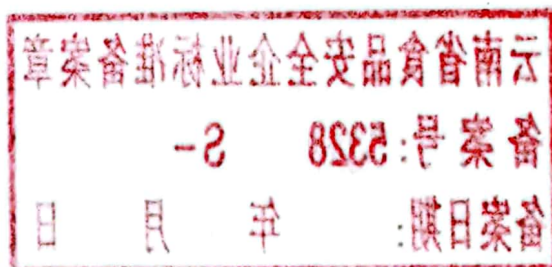
前 言

我手工坊生产的固体饮料是以甘蔗糖（红糖、黑糖）为主要原料，添加一种或几种可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。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，作为企业组织生产、质量检验、交货验收和质量仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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执行。

本标准由曼弄枫糖之源手工坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：玉应叫



固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以甘蔗糖（红糖、黑糖）为主要原料，添加一种或几种可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的固体饮料。

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

根据形状不同分为：块状（碗形、元宝形、圆形、方形、砖形、不规则形）、颗粒、粉状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖：应符合 GB/T 13104 的规定；

4.1.2 姜：应符合 NY/T 1073 的规定；

4.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定；

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；

4.1.5 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定；

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB/T 5749 的规定；

4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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 感官指标

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应品种固有的形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	
滋味及气味	具有相应品种应有的滋味、气味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

食品安全企业标准
S-5328
年



应符合表 2 的规定。

表2 理化指示

项 目	指 标	检验方法
总糖分, g/100g $\geq$	60.0	GB 5009.8
干燥失重, g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.3

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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 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,按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一组批。

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),抽取的样品分成两份,一份用于检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,须经质检部门检验合格后方可出厂,出厂检验项目应按有关规定和要求执行。



5.4 型式检验

正常情况下，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，亦应进行检验。

- a) 品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时
- b) 停产半年以上重新恢复生产时：
- c) 检验结果与上一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

若检验结果中有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 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。封口严实，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害，有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

准备案章

月 日



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2023年1月6日至2023年1月13日在微信上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



王应叫

备案单位主要负责人（签字）

2023年1月13日

