

Q/LYX

云南綾悦軒食品有限公司企业标准

Q/LYX 0010 S—2023

其他固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010174 S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 04 日

2023 - 05 - 04 发布

2023 - 05 - 06 实施

云南綾悦軒食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的其他固体饮料，是以葡萄糖浆、植物油脂及其制品、食糖、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、植脂末、食用葡萄糖、魔芋精粉、食品添加剂等中的一种或两种为主要原料，添加或不添加红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、重瓣红玫瑰粉、大枣粉、姜粉、桂花粉、茉莉花粉、菊花粉、阿胶粉、魔芋粉、枸杞粉、花生粉、核桃粉、人参（人工种植）粉、橘皮粉、干制铁皮石斛花粉、干制铁皮石斛叶粉、紫皮石斛粉、三七花粉、三七须根粉、山楂粉、木瓜粉、苹果粉、菠萝粉、雪梨粉、柠檬粉、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂等辅料，经调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，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。

本标准由云南绫悦轩食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨冬琼。

省食品
号:5
日期:

其他固体饮料

1 范围

本标准规定了其他固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄糖浆、植物油脂及其制品、食糖、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、植脂末、食用葡萄糖、魔芋精粉、食品添加剂等中的一种或两种为主要原料，添加或不添加红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、重瓣红玫瑰粉、大枣粉、姜粉、桂花粉、茉莉花粉、菊花粉、阿胶粉、魔芋粉、枸杞粉、花生粉、核桃粉、人参（人工种植）粉、橘皮粉、干制铁皮石斛花粉、干制铁皮石斛叶粉、紫皮石斛粉、三七花粉、三七须根粉、山楂粉、木瓜粉、苹果粉、菠萝粉、雪梨粉、柠檬粉、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂等辅料，经调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的其他固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.3 食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.6 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.7 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.8 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.9 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.10 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 奶油及奶油产品：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.13 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.14 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.15 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 葡萄干、桑椹干、苹果干、山楂、木瓜、雪梨干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.17 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

- 3.1.18 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.19 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.20 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53 031 的规定。
- 3.1.21 紫皮石斛：应符合 DBS 53 027 的规定。
- 3.1.22 芝士粉：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.23 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.24 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.25 植脂末、重瓣红玫瑰、阿胶、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、人参（人工种植）、橘皮、柠檬等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.26 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	具有其相应产品原辅料应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
气味、滋味	具有相应产品原辅料固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品原辅料产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 13.0	GB 5009.3

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	≤ 0.8	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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个独立包装，抽样数量为 18 个最小独立包装且样品总量不少于 2kg；样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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) 出厂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。

4.5 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品，不得复检；其余指标任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

5.1.2 外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 2023 年 04 月 07 日至 2023 年 04 月 14 日 在本公司微信公众号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。

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 04 月 17 日

2023 年 04 月 17 日