

Q/KJP

昆明市捷品咖啡有限公司企业标准

Q/KJP 0001 S—2024

代替 Q/KJP 0001 S-2022

固体饮料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530101TT S- 2024
备案日期: 2024年 04月 09日

2024-04-09 发布

2024-04-11 实施

昆明市捷品咖啡有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以椰子粉、白砂糖、植脂末为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰粉、水果粉、食用香精等，经粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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/KJP 0001 S-2022《固体饮料》。

本标准由昆明市捷品咖啡有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏承锟。

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技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以椰子粉、白砂糖、植脂末为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰粉、水果粉、食用香精等，经粉碎（或不粉碎）、混合、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 椰子粉、植脂末、重瓣红玫瑰粉、水果粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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及辅料。

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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
组织形态	均匀粉末或细颗粒，无结块。	
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
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。

全企业
1
年

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5

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 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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中规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样, 抽样基数不得少于100袋(总重不低于30kg), 随机抽取20个最小包装(总量不少于2kg), 样品平均分成2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经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

正常生产情况下, 型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求的全部项目, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变，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。

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，不得复检；其余指标若有不合格项时，可用留样进行复检，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 及有关规定。
- 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

包装材料及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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



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 2024 年 3 月 7 日至 2024 年 3 月 13 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。

备案单位（盖章）



2024 年 3 月 14 日

魏永斌

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 14 日