

Q/YNF

云南农业大学后勤服务有限公司 科技成果转化分公司企业标准

Q/YNF 0001 S—2024

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: 53010239 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 09 日

2024 - 05 - 09 发布

2024 - 05 - 11 实施

云南农业大学后勤服务有限公司科技成果转化分公司
发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以红茶为主要原料，经水提取、过滤（或不过滤）、浓缩、添加辅料（蜂蜜、食品添加剂）、混合、喷雾干燥、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。

本标准由云南农业大学后勤服务有限公司科技成果转化分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：方崇业、吕才有、赵存朝、杜晓翠、余莉惠。

食品安全

号: 530

日期:

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。

本标准适用于以红茶为主要原料，经水提取、过滤（或不过滤）、浓缩、添加辅料（蜂蜜、食品添加剂）、混合、喷雾干燥、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 红茶：应符合 NY/T 780 的规定。
- 3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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。

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	冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽。	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
气味和滋味	冲调或冲泡后具有该产品应有的香气和滋味，无异味。	
形 态	疏松、均匀粉末或细微颗粒状或粉末和吸味颗粒混合装、无结块。	
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
茶多酚, mg/kg	≥ 200	GB/T 8313

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

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。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

示准备
—
月

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式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) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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、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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口紧密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，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。



备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

2024年4月25日

2024年4月25日