

Q/YTH

云南田禾乡食品有限公司企业标准

Q/YTH 0001 S—2020

固体饮料（调制红糖、黑糖）

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010022S-2020

备案日期: 2020 年 02 月 26 日

2020-01-26 发布

2020-02-26 实施

云南田禾乡食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体饮料（调制红糖、黑糖）是以甘蔗为原料制成的红糖（黑糖）为主要原料，添加或不添加大枣、桂圆、肉桂、姜、重瓣红玫瑰、桂花、薄荷、枸杞、阿胶、樱桃、核桃仁、杏仁等中的一种或几种辅料，经粉碎或不粉碎、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》、《中华人民共和国食品安全法》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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南田禾乡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨洪明

固体饮料（调制红糖、黑糖）

1 范围

本标准规定了固体饮料（调制红糖、黑糖）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以甘蔗为原料而制成的红糖（黑糖）为主要原料，添加或不添加大枣、桂圆、肉桂、姜、重瓣红玫瑰、桂花、薄荷、枸杞、阿胶、樱桃、核桃仁、杏仁等中的一种或几种辅料，经调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的固体饮料（调制红糖、黑糖）。

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

3.1 按生产工艺的不同分为：块状、粉状、不规则块状、颗粒状等。

3.2 按添加的辅料不同分为：原味调制红糖、大枣粉调制红糖（黑糖）、桂圆粉调制红糖（黑糖）、肉桂粉调制红糖（黑糖）、姜粉调制红糖（黑糖）、重瓣红玫瑰调制红糖（黑糖）、桂花调制红糖（黑糖）、薄荷调制红糖（黑糖）、枸杞调制红糖（黑糖）、阿胶调制红糖（黑糖）、樱桃调制红糖（黑糖）、核桃仁调制红糖（黑糖）、杏仁调制红糖（黑糖）、混合类调制黑糖（两种或两种以上辅料）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖（黑糖）：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 桂圆粉、肉桂粉、重瓣红玫瑰花瓣（花瓣粉）、桂花花瓣（花瓣粉）、薄荷、阿胶、樱桃、核桃仁、杏仁等：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 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。

品安全企业标

5301 S-

年

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
组织形态	具有相应品种固有的形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，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
干燥失重, g/100g $\leq$	12.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g $\geq$	60.0	QB/T 2343.2

4.4 污染物限量

应符合GB2762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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 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规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂品的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.8 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、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

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。

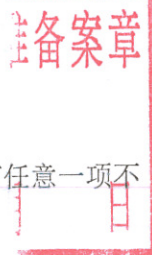
5.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

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，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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，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》。

云南田和多食品有限公司

备案单位(盖章)

2020年2月24日

杨洪明

备案单位主要负责人(签字)

2020年2月24日