

Q/YYZ

云南雨藻生物科技有限公司企业标准

Q/YYZ 0001 S—2021

固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010310 S-2021
备案日期: 2021年 07 月 07 日

2021-07-07 发布

2021-07-09 实施

云南雨藻生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以玉米淀粉、雨生红球藻为主要原料,添加食品添加剂等辅料,经破壁(或不破壁)、干燥(或不干燥)、粉碎(或不粉碎)、混合、制粒(不制粒)、压片(或不压片)、杀菌、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,特制定本标准,作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南雨藻生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:胡迪、朱洁。

省食
号:
日期:

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以玉米淀粉、雨生红球藻为主要原料，添加食品添加剂等辅料，经破壁（或不破壁）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、制粒（不制粒）、压片（或不压片）、杀菌、包装等工艺制成的固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 雨生红球藻：应符合 GB 19643 的规定。

3.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅材料：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	具有其该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	颗粒状，无结块	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他异味	
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	≤	10.0
总虾青素含量, %	≥	0.5
		附录 A

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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得低于 10kg, 抽取数量不少于 200g, 样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式

企业标准
S-
年

检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 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,微生物指标若有任一项不合格,则判定该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、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、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

附录 A
(规范性附录)
总虾青素含量的测定

A.1 范围

本文件适用于使用紫外可见分光光度计对雨生红球藻固体饮料中总虾青素含量的检测。

A.2 试剂和设备

紫外可见分光光度计
离心机 (配 50 mL 离心管)
超声波 (260 W, 40 kHz)
分析天平 (0.1 mg)
丙酮 (分析纯)
超纯水 (或去离子水)
100 mL 容量瓶
移液管 (1mL, 2mL, 5mL)

A.3 操作步骤**A.3.1 样品准备**

(1) 准确称取混合均匀的雨生红球藻固体饮料试样约 30.0 mg (重量计为 W) 转移至 100 mL 干净容量瓶中, 慢慢加入 10 mL 丙酮, 充分润湿试样, 将容量瓶置于超声波中在室温条件下超声分散 2 min, 继续加入丙酮溶解, 定容并混合均匀 (体积计为 V), 再将定容后的容量瓶置于超声波中在 5-15 °C 条件下超声溶解 5 min, 将超声处理后的容量瓶置于 4 °C 冰箱冷藏 1-2 min, 待丙酮液面降低至刻度线处取出。

(2) 混匀后取 35 mL 上述丙酮溶液于 50 mL 离心管中, 3000 r/min 离心 5min, 上清液即为待测液。

A.3.2 测量

将上述待测液用丙酮作为空白对照, 在 478、750 nm 处用紫外分光光度计测量溶液的吸光度, 478 nm 吸光度应在 0.3~0.8 之间; 若吸光度超过 0.8, 进行稀释处理后再检测。

A.3.3 计算

总虾青素的百分含量:

$$\frac{(ABS_{478} - ABS_{750}) \times V}{220 \times W} \times 100\%$$

(220 为 1 mg/mL 的纯虾青素丙酮溶液的吸光度)

W: 样品质量 (mg); V: 溶液体积 (mL);

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 6 月 25 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 25 日