

Q/BXG

西双版纳象果咖啡有限公司企业标准

Q/BXG 0001 S—2020

代替 Q/ BXG 001 S-2016

固体饮料

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328⁰⁰¹⁴S-2020

备案日期: 2020 年 4 月 21 日

2020-04-21 发布

2020-04-21 实施

西双版纳象果咖啡有限公司

发布

前 言

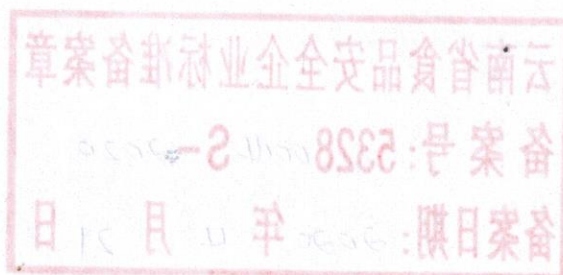
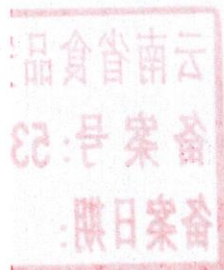
我公司生产的固体饮料是以速溶咖啡粉为主要原料添加或不添加椰子粉、红茶提取物、绿茶提取物、可可粉，配以白砂糖、植脂末，经混合、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产、质量检查、贸易及仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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。

本标准代替Q/BXG 001 S-2016《固体饮料》

本标准由西双版纳象果咖啡有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘泽新、刘丽、刘健。



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、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以速溶咖啡粉为主要原料添加或不添加椰子粉、红茶提取物、绿茶提取物、可可粉，配以白砂糖、植脂末，经混合、包装制成固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中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

按使用辅料调味的不同分为：速溶小粒咖啡、速溶原味咖啡、速溶特浓咖啡、速溶炭烧咖啡、速溶椰奶味咖啡、速溶可可咖啡、速溶红茶咖啡、速溶绿茶咖啡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 速溶咖啡粉、植脂末、红茶提取物、绿茶提取物：应符合相应的食品安全标准及有关规定；
4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；
4.1.3 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定；
4.1.4 其它原辅料：应符合相应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

4.3 应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	均匀粉末状、无结块、冲溶后呈均匀混悬液	取 15 克样品置于洁净的器皿中，将其放置自然光线处目视、鼻嗅、冲泡后口尝
色 泽	具有该品种固有的色泽	
气味及滋味	具有该品种类型应有的香味和滋味、无焦糊、酸败及其它异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 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	≤ 5.0	GB 5009.3
溶解度, %	≥ 95.0	GB 5413.29
咖啡因, mg/kg	≥ 200	GB 5009.139

4.5 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
赈曲霉毒素A, ug/kg	≤ 10.0	GB 5009.96

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 极限指标				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ³	5X10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌， CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）	按 GB29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行					

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 咖啡饮料类的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14481 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同一设备、生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为18个包装，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

形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形式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出形式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格，则判定该批产品为不合格品，其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品包装材料卫生要求，包装应封装严密，无渗漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

备案章

日

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

章案备

日

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)



2020年4月21日

备案单位主要负责人(签字)

刘健

2020年4月21日