

Q/PHT

云南品斛堂生物科技有限公司企业标准

Q/PHT 0002S—2020

紫皮石斛浆类饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0009 S-2020
备案日期: 2020 年 06 月 07 日

云南省
备案号
备案日期

2020-06-01 发布

2020-06-07 实施

云南品斛堂生物科技有限公司 发布

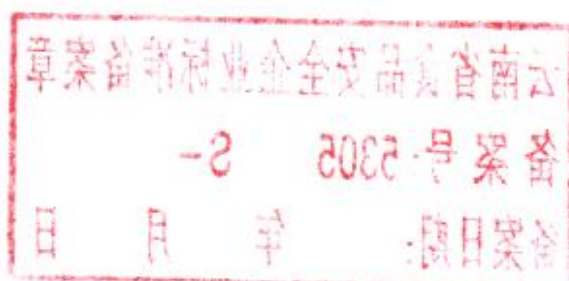
前 言

我公司生产的紫皮石斛浆类饮料是以紫皮石斛干料或者紫皮石斛鲜条为原料,添加或者不添加其他食品(干制红枣、桂圆肉、玫瑰等),经粉碎、加水、过滤、添加或者不添加食品添加剂、浓缩、灌装、杀菌等工艺制成。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》的规定,特制订本标准,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》和GB 17325-2015《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准》的规定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南品斛堂生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:徐亮 程建胜



紫皮石斛浆类饮料

1 范围

本标准规定了紫皮石斛浆及紫皮石斛浆类饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于紫皮石斛干料或者紫皮石斛鲜条为原料，添加或者不添加其他食品（干制红枣、桂圆肉、玫瑰等），经粉碎、加水、过滤、添加或者不添加食品添加剂、浓缩、灌装、杀菌等工艺序制成的紫皮石斛浆类饮料。

2 规范性引用文件

本文件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

根据工艺不同，产品分为以下几类：

3.1 紫皮石斛浆：以紫皮石斛鲜条或者干料为原料，经粉碎、加水、过滤、浓缩、灌装、杀菌等工艺制成的产品。

3.2 紫皮石斛膏：以紫皮石斛浆为原料，经浓缩、灌装、杀菌等工艺制成的产品。

3.3 紫皮石斛浆类饮料：紫皮石斛浆类饮料是以紫皮石斛干料或者紫皮石斛鲜条为原料，添加或者不添加其他食品（干制红枣、桂圆肉、玫瑰等），经粉碎、加水、过滤、添加或者不添加食品添加剂、浓缩、灌装、杀菌等工艺制成产品。

3.4 紫皮石斛膏类饮料：以紫皮石斛膏为原料，经加水、混均、灌装、杀菌等工艺序制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫皮石斛鲜条：应成熟适度、新鲜、无霉变、无病害、无腐烂变质、无污染，并符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.2 紫皮石斛干料：应洁净、无霉变、无杂质、无腐烂变质、无异味，并符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 玫瑰：应符合 GB/T 19696 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 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。

4.2 感观要求

应符合表1规定。

表1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有本品应有的色泽。	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中, 在自然光线下观察色泽, 鉴别气味, 品尝滋味, 检查基有无异物。
组织状态	均匀、无明显分层。	
滋味、气味	无异味、无异味、具有本品应有的风味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合 GB 7101 规定。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品国家标准的指标应符合表3的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标				检验方法
	紫皮石斛浆	紫皮石斛膏	紫皮石斛浆饮料	紫皮石斛膏饮料	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	0.24		GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 紫皮石斛浆、紫皮石斛浆饮料微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 紫皮石斛膏、紫皮石斛膏饮料微生物限量应符合 GB 17325 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, 并按照JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的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 的规定。

4.10 食品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

同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从每批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，样品总数不得少于20个独立包装样品，且总重不得少于500ml，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本企业质量检验部门检验合格并签发检验证后方可出厂。出厂检验项目：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验为本标准要求的全部项目，有下列情形之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产生产设备发生较大变化时，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项指标不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有任一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 包装

包装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、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应离墙、离地储存在卫生、阴凉、干燥、透风、无异味的库房内。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。

备案章

月 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。


云南品斛堂生物科技有限公司
备案单位（盖章）

2020年06月01日


备案单位主要负责人（签字）

2020年06月01日

