

Q/DNK

大理诺客来咖啡有限责任公司企业标准

Q/DNK 0002 S—2020

速溶咖啡饮料（固体饮料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0050 S- 2020
备案日期: 2020 年 8 月 10 日

云南省食品
备案号: 5329 0050 S- 2020
备案日期: 2020 年 8 月 10 日

2020 - 07 - 25 发布

2020 - 08 - 10 实施

大理诺客来咖啡有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的速溶咖啡饮料是以速溶咖啡粉为原料，添加或不添加（植脂末、植物粉、乳粉、木糖醇、白砂糖、食用盐及食用香精），经调配、灭菌、混合、包装而制成的速溶咖啡饮料（固体饮料）。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、GB 2763 《食品安全国家标准 食物中农药最大残留限量》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602 《固体饮料》制定，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。

本标准由大理诺客来咖啡有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘华国。

速溶咖啡饮料（固体饮料）

1 范围

本标准规定了速溶咖啡饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以速溶咖啡粉为原料，添加或不添加（植脂末、植物粉、乳粉、核桃粉、重瓣红玫瑰粉、木糖醇、食用盐、白砂糖及食用香精），经调配、灭菌、混合、包装而制成的速溶咖啡饮料（固体饮料）。

2 规范性引用文件

并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 产品分类

3.1 按原辅料不同分

玫瑰咖啡、辣木咖啡、牛奶咖啡、核桃咖啡、木糖醇、小粒咖啡等。

3.2 按加白砂糖多少分

含白砂糖糖、不含白砂糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 速溶咖啡粉、植脂末、重瓣红玫瑰粉、辣木粉、乳粉、核桃粉、木糖醇：应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 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
色泽形态	棕色和白色颗粒混合，无结块现象，冲溶后均匀混悬液	取 5g 样品于洁净白瓷器皿中，自然光线下目视、鼻嗅，冲调后口尝。
气味	具有本产品特有的气味，无异味	
滋味	醇和、纯正的咖啡味和辅料风味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分，% ≤	7.0	GB 5009.3
咖啡因，mg/kg ≥	200	GB/T 5009.139
总糖，% ≤	60.0	GB/T 5009.8

4.4 污染物指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 其中严于食品安全国家标准要求的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g ≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g ≤	5	2	1	10	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、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

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JJF1070的规定方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺，规格相同的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。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2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次，型式检验为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 产品工艺或配方有改变时；
- c) 产品停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任何一项不合格，则判该批产品不合格。其它指标不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品销售标签、标识应符合 GB 7718、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

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害的物品混装混运。在运输过程中应避免挤压，碰撞，日晒、雨淋。搬运时应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内，货物应离地、离墙堆放，避免阳光直射和靠近热源。不得与有毒、有害的物品共同存放。
