

# Q/HYH

## 红河永汇食品贸易有限公司企业标准

Q/HYH 0001 S—2020

### 冷冻饮品

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: 53250052S-2020  
备案日期: 2020年11月26日

2020-11-26 发布

2020-12-06 实施

红河永汇食品贸易有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的冷冻饮品是以纯净水、白砂糖、绿豆为主要原料，添加或不添加黄豆、果葡糖浆、食用盐等辅料，经混合、灭菌、灌装、冷冻等工艺制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和GB2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河永汇食品贸易有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋永。



# 冷冻饮品

## 1 范围

本标准规定了冷冻饮品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于以纯净水、白砂糖、绿豆为主要原料，添加或不添加黄豆、果葡糖浆、食用盐等辅料，经混合、灭菌、灌装、冷冻等工艺制成的冷冻饮品。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖：应符合 GB13104 的规定。

3.1.2 黄豆、绿豆：应符合 GB2712 的规定。

3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T20882 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB2721 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合GB2759的规定。

### 3.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检验方法	
总固形物，%	≥	8.0	GB/T31321
总糖（以蔗糖计），%	≥	6.0	GB5009.8

### 3.4 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2的要求。

品安全企业标准  
5325 S-  
年 月

表2 污染物限量

铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.24	GB 5009.12
----------------	---	------	------------

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB2759 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 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JJF1070规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小独立包装，抽取样品不少于20个最小独立包装。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂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、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 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：

- 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；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判断为不合格产品。其余指标若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。

## 5 标志、包装、运输、贮存、销售

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。短途运输可以使用冷藏车或有保温设施的车辆，长途运输应使用具有制冷功能的运输车辆。

### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内；成品应贮存在 $0\sim-8^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

### 5.5 销售

产品应在冷冻条件下销售，低温陈列柜的温度应在 $0\sim-5^{\circ}\text{C}$ 。

---



## 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11月20日



备案单位主要负责人（签字）

2020年11月20日

