

Q/KHW

开远汉维生物技术有限公司企业标准

Q/KHW 0001 S—2021

火麻仁液（植物饮料）

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250051 S-2021
备案日期: 2021 年 10 月 13 日

2021-10-13 发布

2021-10-22 实施

开远汉维生物技术有限公司 发布

前 言

我公司生产的火麻仁液（植物饮料）是以火麻仁为原料，经清理、提取、过滤、添加食品添加剂进行调配、杀菌、灌装等工艺制成，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、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》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由开远汉维生物技术有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈金荣、赵莹。

火麻仁液（植物饮料）

1 范围

本标准规定了火麻仁液（植物饮料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以火麻仁为原料，经清理、提取、过滤、添加食品添加剂进行调配、杀菌、灌装等工艺制成的火麻仁液（植物饮料）。

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 原辅料要求

- 3.1.1 火麻仁：应清洁、无虫害、无霉变，并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.2 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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	白色液体。	取一定量混合均匀的被测样品置50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检测其有无异物。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	液体状态均匀、无分层，静止后允许有少量沉淀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物/（%）	≥ 0.1	GB/T 12143
锌、铜、铁总和 ^a /（mg/L）	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB/T 5009.90
^a 仅适用于金属灌装产品。		

全企业标准备
5 S-
年 月

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	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 的方法检验。

3.5.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	1	10	GB4789.3 中平板计数法
霉菌和酵母/（CFU/g 或 CFU/mL）	≤20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准和有关规定；

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一次投料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批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、固形物、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，应进行型式检验：

- a) 原辅料、设备、工艺有较大改变，有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。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格项，可对留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、有防晒、防潮、防雨淋装置，不得与有毒有害的物品混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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》。



备案单位主要负责人（签字）

2021年10月12日

註冊會計師證書



2021年10月17日