

Q/WXL

云南万兴隆生物科技集团有限公司企业标准

Q/WXL 0005 S—2020

代替 Q/WXL 0005 S-2017

固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303131 S-2020
备案日期: 2020年12月05日

云南
备案
备案

2020-12-04 发布

2020-12-05 实施

云南万兴隆生物科技集团有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以玛咖、罗平小黄姜、葛根等植物为原料，经粉碎，提取或不提取，干燥，添加或不添加植脂末、食糖（白砂糖、红糖）、蜂蜜、玫瑰、大枣、枸杞、食品添加剂等，经调配、混合、包装等工艺制成。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、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。本标准中铅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。

本标准代替Q/WXL 0005 S-2017《固体饮料》。

本标准由云南万兴隆生物科技集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、郑丽芬、唐闻兵、唐闻君、赵永能等。

食
号：
期：

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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玛咖、罗平小黄姜、葛根等植物为原料，经粉碎，提取或不提取，干燥，添加或不添加植脂末、食糖（白砂糖、红糖）、蜂蜜、玫瑰、大枣、枸杞、食品添加剂等，经调配、混合、包装等工艺制成的固体饮料。

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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

产品根据原料的不同分为：玛咖固体饮料、姜茶固体饮料、葛根固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 罗平小黄姜、玛咖、葛根、大枣、玫瑰、枸杞等：应使用新鲜，无腐烂、无霉质、虫蛀的果实，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.8 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的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

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽	取适量样品，置于白磁盘中，在自然光下，目测、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有其相应品种应有的滋味和气味，无其他异味。	
形态	具有本品应有的形态	
杂质	非本品以外的物质不得检出	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
纤维膳食, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.88

注：蛋白质、膳食纤维仅限于含玛咖的产品。

4.4 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/L	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

- 4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 12695和GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺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,抽样数量为不少于18个最小包装或总重量不少于2kg,样品分成两份,一份检验,一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格,并附上质量检验合格证方可出厂。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

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) 原料、配方、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,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。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标中有如何一项指标不合格时,则判定该批次产品不合格。其余指标有不合项时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含玛咖产品应标注不适宜人群和最大食用限量(含玛咖产品不适宜人群:婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇;5.9.3 含玛咖产品的每日最大食用限量:按产品中玛咖的实际添加量进行折算,玛咖含量 $\leq 25\text{g}$)。

6.1.2 外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、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、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

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。



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》。



康玉生

备案单位主要负责人(签字)

2020年 11月 12日

2020年 11月 12日