

Q/YCY

云南茶芋食品有限公司企业标准

Q/YCY 0001S—2020

云南省食
备案号
备案日期

调味果冻

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030057S-2020
备案日期: 2020年06月08日

2020-06-06 发布

2020-06-08 实施

云南茶芋食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味果冻是以纯净水、食糖主要原料，配以普洱茶、重瓣玫瑰花、魔芋粉、可食用干花或鲜花、茶叶、杂粮食品、水果、蔬菜等辅料，经清洗、熬煮、蒸馏、调配或不调配、灌装、灭菌、冷却等加工工艺制成。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》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》的要求制定，其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。

本标准由云南茶芋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高红良。

调味果冻

1 范围

本标准规定了调味果冻的产品分类、技术要求、检验规则、标志包装、运输、贮运要求。

本标准适用于以纯净水、食糖主要原料，配以普洱茶、重瓣玫瑰花、魔芋粉、可食用干花或鲜花、茶叶、杂粮食品、水果、蔬菜等辅料，经清洗、熬煮、蒸馏、调配或不调配、灌装、灭菌、冷却等加工工艺制成的调味果冻。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 根据原料和辅料不同分为：花茶果蔬原汁果冻；花茶果蔬果冻制品。花茶果蔬原汁果冻（花茶类原汁果冻、果蔬类原汁果冻、混合类原汁果冻、单一类或混合类原汁果冻），花茶果蔬果冻制品（普洱茶类果冻、花茶类果冻、绿豆类果冻、菊花类果冻、五谷杂粮类果冻、花浆类果冻、水果类果冻、蔬菜类果冻、单一类或混合类果冻等）。

3.2 根据产品的状态分为流体状果冻（花茶果蔬原汁果冻）、半流体状果冻（花茶果蔬果冻制品）、可吸果冻（复合型花茶果蔬类果冻制品）和凝胶状果冻。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。

4.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

4.1.7 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

4.1.8 红糖：应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.11 绿茶、红茶、乌龙茶应符合 NY/T 288 的规定。
- 4.1.12 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 4.1.13 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.14 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.15 水果，蔬菜、鲜花应清洁、无腐烂、无污染、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.16 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.17 五谷杂粮：应选用无污染、无霉变、无异味，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定,且应符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.18 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，无异常色泽。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	具有该产品应有组织状态。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

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
溶解性总固体，mg/L ≤	1000.0（流体状果冻）	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20° C, 折光计法）， g/100g ≥	2.0 半流体状果冻 10.0 可吸果冻 15.0（凝胶状果冻）	GB/T19883

4.4 污染物限量

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 的要求。

企业标
S-
年

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 19299 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

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。

4.9 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。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.3 抽样

5.3.1 出厂检验抽样要求

从每批产品中随机抽取不少于1kg，（不低于10袋（瓶）独立包装）的产品进行检验，抽样基数不小于100袋，其中5袋（瓶）作为检验样品，另外5袋（瓶）作为备样。

5.3.2 型式试验抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg，（不低于20袋（瓶）独立包装），抽样基数不小于200袋，其中10袋（瓶）作为检验样品，另外10袋（瓶）作为备样。

5.4 检验项目

5.4.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

5.4.2 出厂检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量（仅限预包装果冻）。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验要求每半年进行一次，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) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 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，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙，堆放时应离地、离墙，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。



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 5 月 8 日

高红良

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 5 月 8 日