

Q/KJP

昆明市捷品咖啡有限公司企业标准

Q/KJP 0001 S—2022

固体饮料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰⁸⁷S-2022

备案日期: 2022年03月17日

2022-03-15 发布

2022-03-17 实施

昆明市捷品咖啡有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体饮料是以椰子粉、白砂糖、植脂末为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰粉、水果粉、食用香精、食品添加剂，经粉碎或不粉碎、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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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。

本标准由昆明市捷品咖啡有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏承锐。

省食品安

号: 530

1期:

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以椰子粉、白砂糖、植脂末为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰粉、水果粉、食用香精、食品添加剂，经粉碎或不粉碎、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 原料要求

3.1.1 椰子粉、植脂末、重瓣红玫瑰粉、水果粉：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 生产加工用水：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及辅料。

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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
组织形态	均匀粉末或细颗粒，无结块。	
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不得少于100袋（总重不低于30kg），随机抽取20个最小包装（总量不少于2kg），样品平均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

示准备

月

型式检验正常生产情况下每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品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,微生物指标有任何一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有不合格项时,允许用留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙离地分类堆码整齐,堆码高度以提取方便为宜。

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）

2022年3月9日

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月9日