

Q/XYS

祥云岩松生物科技有限公司企业标准

Q/XYS 0001 S—2022

代替 Q/XYS 0001 S-2019

破壁松花粉及其制品(固体饮料)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0001 S- 2022
备案日期: 2022 年 1 月 24 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-02-01 发布

2022-03-01 实施

祥云岩松生物科技有限公司

发布

前 言

本标准适用以天然松花粉为主要原料,经干燥、灭菌、破壁(或不破壁)、添加(或不添加)麦芽糊精等、压片(或不压片)等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《固体饮料生产许可证审查细则》的规定,制作本标准,作为企业组织生产、质量管理、贸易及仲裁依据。

本标准的安全性指标按照食品安全国家标准GB 2762《食品中污染物限量》,其余指标根据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及产品实际制定。

本标准代替Q/XYS 0001 S-2019《松花粉及松花粉制品》。

本标准由祥云岩松生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:刘文君。

破壁松花粉及其制品(固体饮料)

1 范围

本标准规定了破壁松花粉及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以天然松花粉为主要原料,经干燥、灭菌、破壁、添加(或不添加)麦芽糊精等、压片(或不压片)等工艺制作的破壁松花粉及其制品。

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 产品分类

按生产工艺分为:松花粉、破壁松花粉、松花粉片、破壁松花粉片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 松花粉:应符合 GB 31636 的规定
- 4.1.2 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。

4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求		检验方法
	破壁松花粉	松花粉片	
滋味和气味	口尝有松籽香味、无异味		取适量的样品置于白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
外观及色泽	粉状、无杂色	完整、光洁	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

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
	破壁松花粉	破壁松花粉片	
水分/ (g/100g)	≤ 7.0		GB 5009.3

4.4 污染物限量

污染物限量GB 2762的规定；其中严于食品安全国家标准的指标应符合应符合表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

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	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	50				GB 4789.15

4.6 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JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班组、同一工艺生产的同一类型，同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（总量不少于1kg），所抽取的样品应分成2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并附合格证，方可出厂。出厂检验项目为：感观要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 正式生产后，原料、配方、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目批标有不合格时，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

销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿轻放、轻装轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好食品库房内、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒有害、易污染的物品混贮；按产品不同品种分别距地、离墙堆码。

6.5 保质期

符合本标准的包装、运输、贮存条件下，保质期为24个月。

案章

日