

Q/JSR

海南省食品安全企业标准

Q/JSR 0003S—2021

风味茶饮料

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601105-2021
有效期: 2021年4月8日
至 2024年4月7日

2021-04-01 发布

2021-04-30 实施

三亚吉晟荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司提出。
本标准由三亚吉晟荣食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈志峰、刘江龙。
本标准为首次发布。

风味茶饮料

1 范围

本标准规定了风味茶饮料产品分类、的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的风味茶饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装图示标志
 - GB/T 317 白砂糖
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB/T 12143 饮料通用分析方法
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
 - GB/T 20882 果葡糖浆
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 29602 固体饮料
 - NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 - QB/T 4791 植脂末
 - DB46/T 69 椰子粉
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰果奶茶

以纯净水为原料烧开后加入椰纤果、白砂糖、植脂末、果葡糖浆、红茶粉，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味茶饮料。

3.2 椰子味奶茶

以纯净水为原料烧开后加入椰子粉、白砂糖、植脂末、红茶粉、果葡糖浆，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味茶饮料。

3.3 烤奶味奶茶

以纯净水为原料烧开后加入烤奶汁、白砂糖、植脂末、红茶粉、果葡糖浆，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味茶饮料。

3.4 仙草味白凉粉

以纯净水为原料烧开后加入白砂糖、植脂末、果葡糖浆、仙草粉，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味茶饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的要求。
- 4.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.5 红茶粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.1.7 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。
- 4.1.8 烤奶汁：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.9 仙草粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

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	具有该产品添加原料混合后应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	具有该产品应有性状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), % \geq	5.0	GB/T 12143
铅 (以Pb计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表1 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

注: 样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070的规定进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

出厂时对每批产品进行检验, 并在大包装中附以产品合格证。出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求；储运纸箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB 9683的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

应冷藏运输，温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 运输时应注意清洁、干燥、防雨、防暴晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味、的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于贮存于清洁的冰库内。贮存温度为 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为20天。