

Q/PXY

海南省食品安全企业标准

Q/PXY 0017S—2021

茶可咖固体饮料

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460099S-2021
有效期: 2021年4月6日
至 2024年4月5日



2021-03-01 发布

2021-04-10 实施

海南品香园食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南品香园食品有限公司提出。
本标准由海南品香园食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈德新、莫齐燕、吴达开。
本标准为首次发布。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。
本标准由海南品香园食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈德新、莫齐燕、吴达开。
本标准为首次发布。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。
本标准由海南品香园食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈德新、莫齐燕、吴达开。
本标准为首次发布。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。
本标准由海南品香园食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈德新、莫齐燕、吴达开。
本标准为首次发布。

茶可咖固体饮料

1 范围

本标准规定了茶可咖固体饮料的技术要求、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。

本标准适用于以植脂末、白砂糖、速溶红茶粉、可可粉、咖啡粉、乳粉等主要原料，经配料混合、包装等生产工艺制成的茶可咖固体饮料的生产控制、检验和贮运等环节。

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 包装储运图示标志

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 食品卫生微生物学检验 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20706 可可粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 4791 植脂末

JJF1070 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令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.2 速溶红茶粉：应符合 QB/T 4067 的要求。
- 3.1.3 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.4 可可粉：应符合 GB/T 20706 的要求。
- 3.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

3.2 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	浅棕红色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状,按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80°C 左右蒸馏水冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味,静置 2min 后,看烧杯底部有无杂质
性 状	具有纯正红茶味、可可味、咖啡味及奶味,口感柔润,无刺激、酸败及其他异味	
滋味与气味	呈粉末状、具有良好的松散性,细度均匀,允许有少量结团。冲溶后呈均一的混悬液,静置后上部允许有少许油脂	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 80.0	GB/T 5009.8
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

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

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、水分、蛋白质、总糖、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要

6.2 包装

包装材料应符合 GB 9683 要求，包装材料应整洁，无破损。也可以根据需要进行其他包装，包装材料都应符合相应卫生标准要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
