

Q/SDY

贵州省食品安全企业标准

Q/SDY 0007S-2021

疲困零[®]固体饮料

2021-04-05 发布

2021-04-15 实施

贵州圣都药业有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由：贵州圣都药业有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州圣都药业有限公司。

本标准主要起草人：林荣贵、罗洪莲、龙茜、杨光健。

疲困零[®]固体饮料

1 范围

本标准规定了疲困零[®]固体饮料的要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于本公司以葡萄糖、乳糖为原料，添加食品添加剂（木糖醇、乳酸钙、牛磺酸、柠檬酸、食用香精），经配料、混合、制粒（或不制粒）、干燥、包装等工序制成的饮料类产品：疲困零[®]固体饮料。

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 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14759	食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 25595	食品安全国家标准 乳糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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令 [2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.2 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其它原辅料应符合相应标准及规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.2.2 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.2.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.2.4 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.2.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.3 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态，按标签上的所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味，静置 2 min 后，看烧杯底部有无杂质。
滋味及气味	具有产品应有的滋味与气味， 无异味、无异臭	
组织形态	粉状或颗粒状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.4 理化指标

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)	≤10.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
乳酸钙 (以Ca计) / (mg/kg)	2500 ~ 8000	GB 5009.92
牛磺酸/ (g/kg)	1.1 ~ 1.4	GB 5009.169

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 (第二法)
霉菌	≤50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定检验。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一班次生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

同一批次产品随机抽取包装样品 100 袋, 平分为两份, 一份送检, 一份做复验留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行出厂检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群等。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准 3.3 ~ 3.7 规定的全部项目，每半年至少进行一次。有下列情况之一。亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

当出厂检验或型式检验的项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品应封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味及易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙存放。

5.5 保质期

在遵照本标准规定的运输及贮运条件下，产品保质期 24 个月。