



备案号：360001S-2020
备案日期：2020年1月9日
有效期至：2025年1月8日

Q/JSC

江西省食品安全企业标准

Q/JSC 0033S-2020

其他固体饮料

2019-12-05 发布

2019-12-05 实施

江西三诚实业有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	2
4 食品添加剂	4
5 生产加工过程的卫生要求	4
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅（以Pb计）限量为0.8mg/kg，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中“固体饮料”项下铅（以Pb计）限量1.0mg/kg。

本标准代替了Q/JSC 0033S—2016《其他固体饮料》。

本标准与Q/JSC 0033S—2016相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件，并删除了其年代号；

——删掉了理化指标中总砷指标；

本标准起草单位：江西三诚实业有限公司。

本标准主要起草人：肖燕龙。

本标准批准人：肖燕龙。

其他固体饮料

1 范围

本标准规定了其他固体饮料的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黑糖或红糖为原料，添加枸杞子、红枣、菊花、阿胶、生姜、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa cv. Plena*），经水提取、粉碎、混合、制粒、干燥、包装等工艺加工制成的其他固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30383 生姜

QB/T 4561 红糖

QB/T 4567 黑糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(原卫生部公告2010年第3号)

《中华人民共和国药典》(2015年版)一部

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

3.1.1 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

3.1.2 红糖

应符合QB/T 4561的规定。

3.1.3 枸杞子

应符合GB/T 18672的规定。

3.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

3.1.5 菊花、阿胶

应符合《中华人民共和国药典》(2015年版)一部中相应品种项下的规定,其污染物限量和农药最大残留限量分别应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.6 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

3.1.7 桂花

应符合NY/T 1506的规定。

3.1.8 玫瑰花(重瓣红玫瑰 Rose rugosa cv. Plena)

应符合卫生部公告2010年第3号的规定,其污染物限量和农药最大残留量分别应符合GB 2762、GB 2763的规定。

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
外观	颗粒状，允许有少量粉末，无结块	取本品适量置于一洁净的白色磁盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
色泽	棕褐色至褐色，色泽均匀	
气味与滋味	味甜，具有本品固有的气味，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)	≤ 7.0	GB 5009.3
总糖/(以葡萄糖计)%	≥ 65.0	GB 5009.8
溶解度/(%)	≥ 85	GB 5413.29
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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
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中的平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 其他生物指标

螨：不得检出。按GB 13104规定的方法测定。

3.6 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规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

- 6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
 - a) 停产3个月以上再恢复生产时；
 - b) 原、辅料来源发生变化时；
 - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须阴凉、干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为24个月。
