

# Q/MNH

## 广西马山南华糖业有限责任公司企业标准

Q/MNH 0003S—2021  
代替 Q/MNH 0003S—2018



### 食糖固体饮料

食品安全企业标准备案号  
450352 S-2018  
有效期至2024年)月8日  
延续备案

2021-07-09 发布

2021-08-02 实施

广西马山南华糖业有限责任公司 发布

## 前 言

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其余指标根据GB/T 29602-2013《固体饮料》和产品实际制定。

本标准按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替了Q/MNH 0003-2018《食糖固体饮料》。

本标准与原标准的差异为：

—根据食品安全企业标准备案的规定，改变了原标准编号；

—根据GB/T 1.1-2020规定的格式，调整了原标准格式。

本标准由广西马山南华糖业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄炳年、曾世春、杨艳兰。

本标准于2021年07月09日发布，2021年08月02日实施。

# 食糖固体饮料

## 1 范围

本文件规定了食糖固体饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以红糖、黑糖为原料，根据风味要求添加红枣、姜粉、重瓣红玫瑰、桂花、枸杞、茶叶、阿胶等，经粉碎过筛或提取浓缩后粉碎过筛、称量、混合、制粒、压块、包装等工艺加工而成的食糖固体饮料。

## 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- 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/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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB/T 35885 红糖

NY/T 288 茶叶

NY/T 1073 脱水姜片或姜粉

QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

原卫生部（2010）第3号公告 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

中华人民共和国药典 一部（2015年版）

Q/MNH 0001S 食糖

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

按照原料的不同分为：

- 红糖姜茶（原料：红糖、姜粉）；
- 红糖枣茶（原料：红糖，红枣）；
- 红糖桂花茶（原料：红糖、桂花）；
- 红糖玫瑰茶（原料：红糖、重瓣红玫瑰）；
- 红糖枸杞茶（原料：红糖、枸杞）；
- 红糖阿胶茶（原料：红糖、阿胶）；
- 红糖茶叶固体饮料（原料：红糖、茶叶）；
- 黑糖姜茶（原料：黑糖、姜粉）；
- 黑糖枣茶（原料：黑糖、红枣）；
- 黑糖桂花茶（原料：黑糖、桂花）
- 黑糖玫瑰茶（原料：黑糖、重瓣红玫瑰）
- 黑糖枸杞茶（原料：黑糖、枸杞）；
- 黑糖阿胶茶（原料：黑糖、阿胶）；
- 黑糖茶叶固体饮料（原料：黑糖、茶叶）。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 红糖

应符合GB/T35885的规定。

##### 5.1.2 黑糖

应符合Q/MNH 0001S的规定。

##### 5.1.3 脱水姜片或姜粉

应符合NY/T 1073的规定。

#### 5.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

#### 5.1.5 茶叶

应符合NY/T 288的规定。

#### 5.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

#### 5.1.7 重瓣玫瑰

应符合原卫生部〔2010〕第3号及其质量安全标准的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.1.8 阿胶

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2015年版）的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.1.9 桂花

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.1.10 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品的自然色泽或按需添加辅料和呈现的颜色
组织形态	块状、粉状、颗粒状
气味	具有该品种固有气味
滋味	香甜纯正、无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, (g/100g) ≤	7.0
总铅 (以Pb计), (mg/kg) ≤	0.8
其他污染限量	符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	符合GB 2763的规定

#### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU /g)	5	2	1 000	500 000
大肠菌群/ (CFU /g)	5	2	10	100
霉菌/ (CFU /g) ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU /g)	5	1	100	1 000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

#### 6 食添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

#### 9 检验方法

##### 9.1 感官检验

取约50 g样品, 平铺在洁净的白盘中, 在明亮处用正常视力观其色泽、组织形态、杂质, 并闻其气味、口尝其滋味。

## 9.2 理化检验

### 9.2.1 水分

按GB 5009.3中减压干燥法规定的方法测定。

### 9.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 9.2.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 9.2.4 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

## 9.3 微生物限量

### 9.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 9.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 9.3.3 霉菌

按GB 4789.15的规定进行，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 9.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 9.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法的规定进行，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 9.4 食品添加剂

按相应的产品标准规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 原辅料检验

原辅料入库需经本公司检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 10.2 出厂检验

10.2.1 产品出厂需经公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂，附产品合格证；

10.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 10.3 型式检验

10.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

10.3.2 型式检验项目包括5.2、5.3、5.4和6规定的项目。。

### 10.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 10.5 抽样方法和抽样数量

10.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个独立包装单位的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

10.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于12个独立包装单位的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 10.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 11 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 11.1 标志

11.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

11.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

11.1.3 新食品原料应符合国家卫计委的有关标注不适宜人群和每日最大食用限量。

### 11.2 包装

11.2.1 每件包装上应有产品名称、生产企业名称、地址、生产日期、保质期、批号、成份及含量、食用方法、贮存方法等。

11.2.2 内包装包装采用PET/AL/PE复合膜或其它符合食品安全的包装材料，包装应符合GB/T 28118、GB 9687的规定。

11.2.3 包装规格：10克每袋，20袋、30袋一盒或根据市场需求另定。

11.2.4 产品包装的环境，销售包装及使用包装材料应符合相应卫生标准的规定。

### 11.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 11.4 贮存



产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，离墙离地，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 11.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。

---