

扫二维码下载电子版



Q/JLSHT

吉林顺弘堂生物科技有限公司企业标准

Q/JLSHT0009S-2021

葵花盘桑葚固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLSHT0009S-2021
备案号	223062S-2021
有效期限	2021年09月14日至2024年09月13日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-08-19 发布

2021-08-19 实施

吉林顺弘堂生物科技有限公司 发布

葵花盘桑葚固体饮料

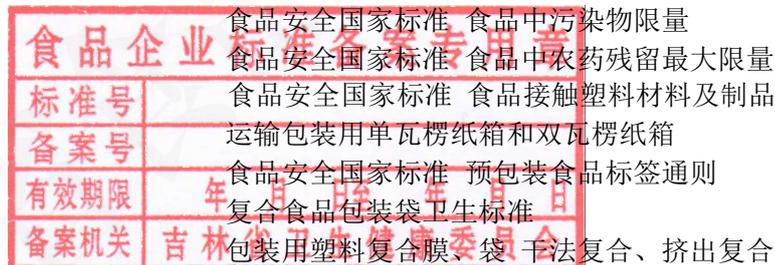
1 范围

本标准适用于葵花盘经水提、分离、酶解（或不酶解）、过滤、提取、浓缩、干燥、粉碎等加工处理后，添加桑葚、枸杞子、葛根经提取、浓缩、干燥、粉碎等加工处理后，适量添加水果粉或果味粉、低聚果糖、木糖醇、柠檬酸、安赛蜜，经调配制粒或不制粒、包装等工艺制成的葵花盘桑葚固体饮料。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 食品中农药残留最大限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触塑料材料及制品
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
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 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾



GB/T 23528	食品安全国家标准 低聚果糖
DBS22/036	葵花盘
GB 7101	固体饮料卫生标准
GB 10789	饮料通则
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
QB/T 3623	果香型固体饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》一部（2020）版	桑葚
《中国药典》一部（2020）版	枸杞子
《中国药典》一部（2020）版	葛根
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 葵花盘应符合 DBS22/036 的规定，食用限量 ≤ 15 克/日；每 100 毫升添加本品小于 100 克。
- 3.1.2 桑葚、枸杞子、葛根应符合《中国药典》一部（2020）版的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.5 酶制剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.174 的规定。
- 3.1.6 食品工业用加工助剂碳酸氢钠应符合 GB2760 附录 C、GB 1886.2 的规定。
- 3.1.7 食品工业用加工助剂氢氧化钠应符合 GB2760 附录 C、GB 1886.20 的规定。
- 3.1.8 山楂、苹果等水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.9 山楂、苹果等果味粉，以糖类、山楂（苹果等）果汁、食品用香精、食品添加剂为原料加工制成的固体饮料，应符合 QB/T 3623、GB 7101 的规定。
- 3.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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
色泽	棕黄色至棕褐色，均匀一致	取 5g 左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签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。
组织形态	呈疏松、均匀一致的粉末或颗粒状	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，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, %	≤	5.0 按 GB 5009.3 规定进行

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
菌落总数, cfu/g	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	10			GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌计数, cfu/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g(ml)表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (ml)	1000 CFU/g (ml)	GB 4789.10 第二法
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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量添加	—	—
柠檬酸	酸味剂	按生产需要适量添加	—	—
安赛蜜	甜味剂	按生产需要适量添加	—	—
氢氧化钠	食品工业用加工助剂	按生产需要适量添加	—	—
碳酸氢钠	食品工业用加工助剂	按生产需要适量添加	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠杆菌和霉菌。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：葵花盘果味粉固体饮料

配料表（原料）：葵花盘、桑葚、枸杞子、葛根、山楂（苹果等）水果粉或山楂（苹果等）果味粉\食品添加剂（低聚果糖、木糖醇、安赛蜜、柠檬酸）。葵花盘食用量小于等于15g/日。

净含量/规格：

生产者的名称、地址和联系方式：吉林顺弘堂生物科技有限公司

吉林市磐石市经济开发区创业园 301 室

18644873622

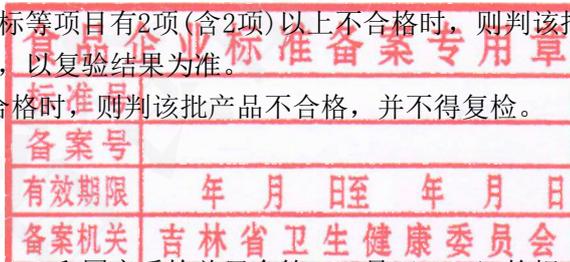
生产日期和保质期：保质期 36 个月

贮存条件：常温、避光、通风干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLSHT0009S-2021

7.2 营养成分表



应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1137KJ	14%
蛋白质	4.8g	8%
脂肪	0.6g	1%
碳水化合物	60.8g	20%
钠	246mg	12%

8 包装

产品内包装应符合GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

9.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。

9.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。

9.3 在符合规定的条件下保质期为 36 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会