

Q/CQF

陕西萃箐坊实业有限公司企业标准

Q/CQF 0001S-2022

板栗植物饮料



Q/610000-13473S-2022
有效期至 20250222

2021-12-20 发布

2022-01-20 实施

陕西萃箐坊实业有限公司 发布

前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020所规定的编制规则编制。

本文件由陕西萃箐坊实业有限公司提出。

本文件由陕西萃箐坊实业有限公司起草。

本文件起草人：涂贤妹。

本文件批准人：涂贤妹。

本文件所属首次发布。



板栗植物饮料

1 范围

本文件规定了板栗植物饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以水、白砂糖、板栗仁、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯（最大使用量1.5g/kg）、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精为原料，经清洗、蒸煮、破碎、榨汁、调配、搅拌、均质、灌装、杀菌制成的板栗植物饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.2	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸氢钠
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准	食品添加剂	蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂	单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886.335	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
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 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 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定	
GB 5009.256	食品安全国家标准	食品中多种磷酸盐的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
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/T 12143	饮料通用分析方法		
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范	
GB/T 22346	板栗质量等级		
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GH/T 1029 板栗
 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 技术要求

3.1 原料

- 3.1.1 水：应符合GB 5749的规定。
 3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
 3.1.3 板栗仁：应符合GB/T 22346或GH/T 1029的规定。
 3.1.4 单，双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定。
 3.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的规定。
 3.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232的规定。
 3.1.7 瓜尔胶：应符合GB 28403的规定。
 3.1.8 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。
 3.1.9 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。
 3.1.10 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。
 3.1.11 食品用香精：应符合GB 30616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
色 泽	棕灰色
组织形态	液体、允许有少量沉淀
滋、气味	具有该产品应有的滋味、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
可溶性固形物, g/100g	≥ 5.5
三聚磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	100	9500
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/ (CFU/mL)	≤	20		
酵母/ (CFU/mL)	≤	20		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取样品置于清洁、干燥的烧杯中，用目测法首先观察其色泽、组织形态，然后品尝其滋味，嗅其气味，作出评价。

4.2 理化检验

4.2.1 可溶性固形物：按GB/T 12143规定的方法测定。

4.2.2 三聚磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计）：按GB 5009.256规定的方法测定。

4.2.3 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.4 锡：按GB 5009.16规定的方法测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 样品的采样及处理：按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.3.2 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.3 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.4 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.5 霉菌、酵母：按GB 4789.15规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一批投料、同一生产线完成全部生产工序并包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

出厂或型式检验时，每批抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为8瓶，将所抽样品分成两份，分别用于检验和复查。

5.3 出厂检验

成品出厂前须经公司检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量允差、商业无菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件要求的3.2~3.5全部项目。型式检验每年至少进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 可根据产品质量情况随时进行型式检验，但每年至少检验一次；
- b) 新产品投产鉴定时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产一年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果中所有项目符合本文件规定时，判该批产品合格。

5.5.2 感官要求、理化指标如有一项或一项以上指标不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样，对不合格项复检，复验结果全部符合本文件规定时，判改批产品为合格品。复检结果中如仍有指标不符合本文件规定，则判该批产品为不合格品。微生物限量不合格，则直接判定为不合格品，且不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标识应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，食品包装材质应符合GB 4806.9的要求。

6.2.2 产品包装封口平整，包装严密。

6.2.3 外包装采用瓦楞纸箱，包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压。瓦楞纸箱质量应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、搬运不得抛掷。

6.4 贮存

产品应放置在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库中，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

在本文件规定的贮存条件下，产品保质期为180天。

