

Q/THYX

贵州省食品安全企业标准

Q/THYX 0001S—2023

栀子豆豉固体饮料

2023-01-01 发布

2023-01-20 实施

贵州太和医学研究院 发布

前 言

本文件根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定制定。

本标准由贵州太和医学研究院提出。

本标准由贵州太和医学研究院负责起草。

本标准主要起草人：傅云峰。

栀子豆豉固体饮料

1 范围

本标准规定了栀子豆豉固体饮料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以栀子、豆豉为主要原料，以甘草为辅料，经挑选、清洗、熬煮、浓缩、干燥、灭菌、包装制成的栀子豆豉固体饮料。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.15 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 5009.3 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 19618 甘草
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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2005年令75号 定量包装商品计量监督管理办法
中华人民共和国药典（2020年版 一部）

3 技术要求

3.1 原（辅料）要求

3.1.1 栀子

应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 豆豉

应符合 GB 2712 的规定。

3.1.3 甘草

应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 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	青灰色	按照标签标示冲泡方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽、嗅其气味，品尝其滋味
滋味、气味	微香，无异味，无异嗅	
状态	细粉末状，无正常视力可见外来异物，无结块	

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/%	≤7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤150	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。		

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按JJF 1070中规定的方法进行检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取同一品种的12个最小包装。抽样基数不小于200件，样品分成2份，1份检验，1份留样。净含量检测按JJF 1070规定抽样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准 3.2~3.10 规定的全部项目及标签。

4.4.2 型式检验项目应定期进行，每半年至少一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部合格，则判该批产品合格。有一项指标不符合本文件要求时，允许自该批产品中加倍抽样复检，如仍有指标不符合本文件要求，则判定该批产品不合格；如复检结果全部合格，则判该批产品合格。微生物限量、致病菌限量不得复检。

5 包装、标签、标志、运输、贮存

5.1 包装

产品采用符合食品安全卫生标准要求的材料包装，应包装严密，不得泄漏。外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

5.2 标签、标志

5.2.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定；预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

5.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2.3 产品包装上应标注推荐食用量及不适宜人群。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应具有防尘、防雨设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

5.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下产品保质期为24个月。
