

备案号：44010939S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年

Q/AWF

广东省食品安全企业标准

Q/AWF 0012S-2021

阿胶砂仁饮料浓浆

2021-06-15 发布

2021-07-15 实施

广州爱维福医药科技有限责任公司 发布

前 言

本标准编写格式依据 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。

本标准由广州爱维福医药科技有限责任公司提出并起草。

本标准同时适用于分公司：广州爱维福医药科技有限责任公司白云分公司使用。

本标准主要起草人：赵宇。

本标准于 2021 年 6 月 15 日首次发布。

阿胶砂仁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了阿胶砂仁饮料浓浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、果葡糖浆、阿胶、砂仁、茯苓、酸枣仁、紫苏、橘皮为主要原料，适量添加苯甲酸钠，经熬制、浓缩、调配浓缩而成的阿胶砂仁饮料浓浆（植物饮料）。

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 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
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 4789.10	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 20882 果葡糖浆
 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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》
 《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 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.2 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。
 3.1.3 阿胶、砂仁、酸枣仁、紫苏：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）的规定。
 3.1.4 茯苓：应符合 GB 7096、《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）的规定。
 3.1.5 橘皮：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
 3.1.6 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
 3.1.7 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色 泽	棕褐色，有光泽。
气味和滋味	具有本品种特有的气味和滋味、无异味。
性状	粘稠适中、不分层。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。

3.3 理化指标

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（20℃折光计法）/（%）	≥ 20
蛋白质/（g/100g）	≥ 1.0
总酸（以乙酸计）/（g/kg）	≥ 2.0
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.2

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 指示菌限量

项目	采样方案 ^d 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/g) ≤	20			
酵母/(CFU/g) ≤	20			
^d 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
注：1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2. 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 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合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》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 7101中感官要求规定的检验方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 的规定进行测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定进行测定。

5.2.3 总酸

按 GB 12456 的规定进行测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中平板计数法规定的进行。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的进行。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法检测。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中的第二法规定检测。

6 检验规则

6.1 原辅料入库验收

原辅料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

每批随机按 0.1% 比例抽样，且抽样数量在 $10 \leq A \leq 30$ 瓶范围内；抽样数量不得少于 2kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经本厂质检部门按本标准的规定抽样检验合格，方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

6.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目，正常生产时，应至少每半年进行一次型式检验，遇到下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 原料供应商或产地发生变化;
- b) 主要设备更换时;
- c) 产品定型试产时;
- d) 停产三个月或以上后恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督机构提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定判为合格品。微生物指标不合格,则判该批产品为不合格,不得进行复检。其余指标不合格,允许在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复验;如复验后仍有一项不合格,则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志和标签

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应按照 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品用塑料瓶或玻璃瓶包装,容器外部应保持清洁、封盖严密,无渗漏现象;塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求;玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求。外包装使用纸箱包装,瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风的仓库内,请勿倒置,贮存时应离墙离地 10cm 以上,不得与有毒有腐蚀性货物混贮,避免阳光直射和靠近热源,防止冻结。

7.4.2 仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。