

备案号：44160038S-2021  
备案日期：2021年02月24日  
备案有效期：伍年

# Q/YZY

## 广东省食品安全企业标准

Q/YZY 0001S—2021

### 绿豆冰沙

2020-12-17 发布

2021-01-17 实施

河源市源城区饮汁源食品厂 发布

## 前 言

本标准按 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》的规定进行制定。

本标准主要起草单位:河源市源城区饮汁源食品厂。

本标准主要起草人:邓石冬。

本标准于2020年12月17日首次发布。

本标准于2021年1月17日起实施。

# 绿豆冰沙

## 1 范围

本标准规定了绿豆冰沙的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、绿豆、白砂糖、添加或不添加果葡糖浆为原料，经预处理、配料、老化、凝冻后灌装而成的即食绿豆冰沙产品。

## 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）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10462 绿豆

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 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 第123号 《食品标识管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.5 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及国家标准和相关规定。

#### 3.2 感官要求

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	呈该产品应有的色泽	将在冻结状态下,取单只包装样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,先检查包装质量,然后去掉包装物,用目测检查色泽、形态、杂质等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求。
组织形态	组织粘稠适度,久置后允许有沉淀	
滋味与气味	具有豆类特有的滋味与气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
可溶性固形物(20℃时折光计法),%	≥ 3.0	GB/T 10786
总糖(以蔗糖计)/g/100g	≥ 5.0	GB 5009.7、GB 5009.8
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

指 标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/mL	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

1. <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2. n: 同一批次产品应当采集的样品件数; c: 允许超出 m 值且不超过 M 值的最大样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

#### 3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

- 3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

### 3.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 每批产品应由本厂质检部门按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

### 5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定全部项目，一般情况下，企业每半年进行一次型式检验，但有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式投产后，如原料产地或供应商发生变化，可能影响产品质量时；
- 更换主要生产设备时；
- 产品停产三个月以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全督检机构进行抽检时。

### 5.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 5.5 抽样方法

每批随机抽取20杯，抽样基数不得少于200杯，分成2份，其中1份用于检验感官、理化指标、微生物指标，其余1份留样备用。净含量抽样按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》进行。

### 5.6 判定规则

检验结果全部符合本标准时，则判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准时，则判该批产品为不合格品，且不得复检。其他项目有一项或一项以上不符合本标准时，允许在原来的产品中加倍抽样复检，复检结果中仍有一项不符合本标准的，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

## 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

6.2.1 直接接触产品的包装材料应符合 GB 4806.7 有关规定。

6.2.2 包装容器应封装严密、无渗漏，包装箱应封装、捆扎牢固。

## 6.3 运输

运输产品时温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim-12^{\circ}\text{C}$ ，应避免日晒，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 6.4 贮存

产品应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim-12^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内，离地、离墙20cm存放。产品不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。在此贮存条件下，产品保质期15天。

---