

备案号：44010486S-2021
备案日期：2021年05月08日
备案有效期：伍年

Q/BYS

广东省食品安全企业标准

Q/BYS 0041S-2021

刺梨牡蛎固体饮料

2021-03-02 发布

2021-03-30 实施

广州白云山和记黄埔中药有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准根据本产品的特点及实际情况，参考GB/T 29602-2013 固体饮料及有关食品标准制订，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准的提出单位：广州白云山和记黄埔中药有限公司。

本标准的起草单位：广州白云山和记黄埔中药有限公司。

本标准适用于广州白云山和记黄埔中药有限公司（地址：广州市白云区沙太北路389号）。

本标准主要起草人：蔡树杏、张慧晔、王德勤。

本标准首次发布日期：2021年03月02日。

刺梨牡蛎固体饮料

1 范围

本标准规定了三七叶固体饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以白砂糖、刺梨干果、牡蛎肉、陈皮、赤藓糖醇为原料，经挑拣、酶解、膜过滤、水提取、调配、干燥、制粒、灭菌、包装等主要工艺加工制成的固态饮料产品。

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 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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- DB44/T 604 地理标志产品 新会陈皮
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3121 冻牡蛎肉

Q/BYS 0041S-2021

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 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 赤藓糖醇：应符合GB 26404 的要求；
- 3.1.2 陈皮：应符合DB44/T 604 的要求；
- 3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的要求；
- 3.1.4 刺梨干果：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关规定；
- 3.1.5 牡蛎肉：应符合SC/T 3121的要求；
- 3.1.6 所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽与状态	黄色或者棕色，粉末或颗粒状
滋味、气味	具有产品应有的香味和滋味，无异常气味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g) ≤	7
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8

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

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1 000	50 000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1 000
霉菌/(CFU/g) ≤	40			
酵母/(CFU/g) ≤	20			
样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行				

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

- 3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
- 3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

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 14881及GB 12695的规定。

5. 检验方法

5.1 感官要求检验

应符合GB 7101规定的方法执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法执行。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法执行。

5.3.5 霉菌与酵母

按GB 4789.15规定的方法执行。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

6. 检验规则

6.1 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。

6.2 出厂检验

每批产品应由质检部门，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。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、标签和净含量。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每三个月进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

Q/BYS 0041S-2021

型式检验项目为本标准第3章除3.1外的全部项目和标签。

6.3.1 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。

6.3.2 抽样方法

出厂检验时，每批随机抽取12个最小独立包装，6个供感官指标、2个供净含量、2个供标签检验，另4个备用。型式检验时，每批随机抽取20个最小独立包装，6个供感官指标及理化指标、6个供微生物指标、2个供净含量、2个供标签检验，另4个备用。

6.3.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格；如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。型式检验项目全部项目符合本标准时，判定为合格；如有项目（除微生物指标外）不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品；微生物指标不符合本标准时，判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》以及相关标准和有关规定的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，符合GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.8 或国家相关规定的规定。

7.2.2 产品包装封口应严密。

7.2.3 外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生。运输过程防止暴晒、雨淋，卸装时应轻拿轻放，禁止摔压。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

8.4 贮存

产品应放在清洁、干燥，凉爽通风处，避免接近热源。不得露天堆放，不得与有害、有毒物品、易腐蚀、易挥发或有异味的物品共存。离墙离地不小于10cm，保证包装不破碎、不变形。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，本产品保质期为24个月。
