

备案号：44011198S-2021
备案日期：2021年11月12日
备案有效期：伍年

Q/XDHF

广东省食品安全企业标准

Q/XDHF 0008S-2021

代替Q/XDHF 008S-2018

阿胶浆饮料

2021-09-20 发布

2021-09-30 实施

广东现代汉方科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》的规定编制。

本标准自实施之日起，代替旧标准 Q/XDHF 0008S-2018。

本标准与 Q/XDHF 0008S-2018 相比，作了以下修改：

- 修改了《中华人民共和国药典》版本。
- 修改了赤砂糖执行标准。
- 修改了标准的名称。

本标准由广东现代汉方科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱敏晴。

本标准于 2021 年 09 月 20 日首次发布，于 2021 年 09 月 30 日开始实施。

阿胶浆饮料

1 范围

本标准规定了阿胶浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、阿胶、黄原胶为主料，添加或不添加木糖醇、安赛蜜、三氯蔗糖、食用香精、赤砂糖，经调配、均质、灌装、灭菌、包装等工艺制成的可直接饮用的阿胶浆。该产品属于饮料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 7101	食品国家安全标准 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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 35884 赤砂糖
 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]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》一部（2020版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部（2020版）的规定；

3.1.2 黄原胶应符合GB 1886.41的规定；

3.1.3 木糖醇应符合GB 1886.234的规定；

3.1.4 安赛蜜应符合GB 25540的规定；

3.1.5 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定；

3.1.6 食用香精应符合GB 30616的规定；

3.1.7 水应符合GB 5749的规定；

3.1.8 赤砂糖应符合GB/T 35884、GB 13104的规定；

3.1.9 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

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
色泽	黄色至黄棕色
滋味、气味	微甜、气味协调、无异味、无异臭
状态	质地呈均匀的液体
杂质	无正常视力可见外来异物

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）/（g/100mL）	≥ 1
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的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	--

霉菌/ (CFU/mL)	≤	20
酵母/ (CFU/mL)	≤	20
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;		
注 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 值的样品数, m 为微生物限量可接受水平的限量值, M 为微生物限量的最高安全限量值。		

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按照 GB 7101 中的要求进行检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌(沙门氏菌)

分别按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

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

6.2.1 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。

6.2.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.2.3 出厂检验抽样

净含量按 5.4, 其它项目从每批产品的不同位置随机抽取不小于 500g 样品, 分别做相关检验。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次, 有下列情况之一, 应进行型式检验:

- (a) 新产品投产前;
- (b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- (c) 更换生产设备时;
- (d) 停产六个月以上, 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。

6.3.2 型式检验抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取, 净含量抽样按 5.4 进行, 其它项目抽样数应不小于 200g。

6.3.3 型式检验项目

本标准 3.2~3.6 全部项目和标签。

6.4 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。每批产品由本厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

6.5.2 检验项目中微生物指标如有一项不符合要求, 即判该批产品为不合格, 不得复检。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品采用玻璃瓶包装, 符合 GB 4806.5 的规定。产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

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 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。箱体码放距墙离地 20cm 以上。

7.4.2 在本标准规定的条件下运输贮存, 未开封产品自生产日期起, 保质期为 18 个月。