

备案号：44010107S-2022
备案日期：2022年02月10日
备案有效期：伍年

Q/CLJ

广东省食品安全企业标准

Q/CLJ 0013S-2021

枸杞桑椹陈皮冲调谷物饮品

2021-11-08 发布

2021-12-1 实施

广州白云山陈李济药厂有限公司 发布

前 言

本标准结构按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的要求编写。

本标准安全性指标参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，其余指标按GB/T 23781《黑芝麻糊》及产品实际制定。

本标准由广州白云山陈李济药厂有限公司提出。

本标准起草单位：广州白云山陈李济药厂有限公司。

本标准主要起草人：覃仁安、江森、黄志敏、何风雷。

本标准于2021年11月首次发布。

本标准于2021年12月起实施。

枸杞桑椹陈皮冲调谷物饮品

1 范围

本标准规定了枸杞桑椹陈皮冲调谷物饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黑米、燕麦、黑豆、芝麻为主要原料，以枸杞、芡实、桑椹、黑枣、黄精、新会陈皮、白砂糖、食用盐为辅料。经配料、水提、炒制、粉碎、混匀、包装等主要工艺而制成的粉末状枸杞桑椹陈皮冲调谷物饮品。采用热水冲泡的方式即食。

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/T 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志
 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 11761 芝麻
 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/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB/T 23781 黑芝麻糊
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 DB 44/T 604 地理标志产品 新会陈皮
 NY/T 832 黑米
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 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（2005）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（2009）食品标识管理规定
 《中华人民共和国药典》2020 版一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑米：应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定；
 3.1.2 燕麦：应符合 NY/T 892、GB 2715 的规定；
 3.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定；
 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；
 3.1.5 新会陈皮：应符合 DB44/T 604 的要求；
 3.1.6 黑豆、芡实、黑枣、桑椹和黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部相应药材的性状和鉴别项要求；黑豆还应符合 GB 2715 的规定；
 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定；
 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
 3.1.9 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，口味纯正，无异味、无霉味
组织形态	颗粒状或粉状，颗粒松散，无结块，冲调后呈粘稠状或混合状

杂 质	无正常视力可见外来异物
-----	-------------

3.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 6.0
蛋白质, %	≥ 5.0
脂肪, %	≥ 5.0
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 55
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B1, μ g/kg	≤ 5.0
赈曲霉毒素 A, μ g/kg	≤ 5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	≤ 1000

3.4 农药最大残留限量

农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3.5 微生物指标

应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 000	100 000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-

注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB 19640 的规定执行。

5.2 理化性质

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.4 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.9 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.10 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.11 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

5.2.12 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按 GB 5009.111 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

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 规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定进行检验。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业检验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。

6.2.1 组批和抽样

以同一班次、同一批原料、在同一条生产线生产的包装完好的同一规格品种的产品为一批。从每批产品中随机抽出千分之三（不少于 3 箱），每箱各抽出一至多个单位小包装的样品，抽样数量为 36 个单位小包装，样品分为两份，一份用于检验、一份用于留样备查。样品应贴上标签，注明产品名称、生产日期（批号）、样品编号、取样日期等。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目：感官要求，菌落总数，大肠菌群，霉菌，致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），净含量及标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中，如微生物指标不合格，即可判定该批产品为不合格品，不得复检。如有项目不合格，可自同批产品中加倍抽样复检不合格项目。若复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。

6.3 型式检验

正常生产时，每三个月进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地，供应商发生变化有可能影响产品的质量时；
- c) 停产超过三个月，恢复生产时；
- d) 更换主要生产设备时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.1 组批和抽样

以同一班次、同一批原料、在同一条生产线生产的包装完好的同一规格品种的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准第三章规定的全部项目及标签。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中，如微生物指标不合格，即可判定该批产品不合格；其他项目如有不合格，允许加倍抽样复检不合格项目，如仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

7 标签与标志

7.1 标签、标志

7.1.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》要求。

7.1.2 标志

运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装规格

以外包装标识为准;

7.2.2 包装材料

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。

产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 运输时应轻拿轻放,不得扔、碰撞、挤压。

7.3.3 运输过程中不得直接暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风的库房中,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施。

7.4.3 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触,不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。底层仓库内堆放成品时应放置在垫板上,垫板与地面之间距离 15cm 以上,且与墙壁之间距离 30cm 以上;每个堆位应保持一定距离,堆放高度应不倒塌,不压坏外包装及产品为限。

7.4.4 保质期为 18 个月。

A
