

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

21010430 S-2020 号

# Q/STF

## 沈阳天峰生物制药有限公司企业标准

Q/STF 0003S-2020

代替 Q/STF 0003S-2019

### 天浆南瓜子饮

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-10-15 发布

2020-11-13 实施

沈阳天峰生物制药有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由沈阳天峰生物制药有限公司提出并起草。

本标准代号 Q/STF 0003S-2020

本标准与 Q/STF 0003S-2019 标准主要差异

检查规范了引用的规范性文件

-修改了前言

-修改了 SB/T10198 浓缩果汁通用技术条件

-修改了感官要求

-修改了 GB 2716 食品安全国家标准 植物油

本标准由沈阳天峰生物制药有限公司提出并起草

本标准主要起草人：高彩虹

本标准所替代历次版本发布情况为：

Q/STF 0003S-2019

# 天浆南瓜子饮

## 1 范围

本标准规定了天浆南瓜子饮的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以浓缩果汁、水（无氧水）为原料，添加食品添加剂磷脂、南瓜子油、石榴籽油、葡萄糖酸锌等，经配料、混料、灌装、灭菌等一定工艺制成的饮料。

## 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB/T 10789 饮料通则(含第1号)
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T10198 浓缩果汁通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料

##### 3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 3.1.2 南瓜子油和石榴籽油

应符合 GB 2716 的规定。

##### 3.1.3 葡萄糖酸锌

应符合 GB 8820 的规定。

##### 3.1.4 大豆磷脂

应符合 GB 28401 的规定。

##### 3.1.5 山梨酸钾

应符合 GB 5009.28 的规定。

##### 3.16 浓缩果汁

应符合 GB17325、SB/T10198 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的颜色
滋味、气味	具有特有的气味和滋味，无异味，无异臭
状 态	状态均匀，无正常视力可见外来异物
组织形态	混合均匀，无分层现象

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
亚油酸（顺，顺-9,12-十八碳二烯酸）/（g/100g）	$\geq$ 0.035
锌（以 Zn 计）/（mg/L）	3-20
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	$\leq$ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	$\leq$ 0.25

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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/mL)	5	2	$10^2$	$10^4$
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌 (CFU/mL) $\leq$	20			
酵母 (CFU/mL) $\leq$	20			
沙门氏菌 (CFU/mL)	不得检出			
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	$10^2$	$10^3$

### 3.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法 2

### 4.1 感官要求

取约 25 mL 混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 亚油酸

按 GB 5009.168 规定方法检验。

#### 4.2.2 锌

按 GB 5009.14 规定方法检验。

#### 4.2.3 山梨酸钾

按 GB 5009.28 规定方法检验。

#### 4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定方法检验。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 样品的采样及处理

按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 进行。

#### 4.3.2 细菌总数

按 GB 4789.2 规定方法检验。

#### 4.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法检验。

#### 4.3.4 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定方法检验。

#### 4.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定方法检验。

#### 4.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中的第二法检验。

#### 4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法检验。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前由企业质量检验部门按标准要求检验或查验供方的合格证明，合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

以同一品种、同一次配料，同一班次生产，同一包装规格的产品为一批，从同一批次产品中随机抽取检验样品，抽样基数不少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前应由企业质量检验部门检验，检验合格并出具合格证明后方可出厂

5.3.2 出厂检验项目：感官要求，微生物指标，净含量偏差

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。

5.4.2 有下列情况之一的，应进行形式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标签、食用说明、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

标签应符合 GB 7718 和国家《食品标识管理规定》的相关要求。

#### 6.2 食用说明

应有如下内容：

- a) 产品概述。
- b) 食用方法。
- c) 储存方法。
- d) 注意事项。
- e) 适宜人群。

#### 6.3 包装

产品采用符合国家食品安全的包装材料包装。食品包装材料采用聚乙烯塑料瓶和 PET 瓶应符合

GB 4806.7 的规定、玻璃瓶应符合 GB 17762 的规定。运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.4 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性，易挥发或有异味的物品混贮，混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。运输温度应控制在 5℃-30℃之间，避免骤然升降，冬季必须有保暖防冻设施。

#### 6.5 贮存

应存放在 2℃-8℃的库房内，远离热源，不得与化学药品和有毒物品同储。

本品禁止冷冻储存。

产品自生产之日，在阴凉处存放保质期为 6 个月。

