辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010072 S-2022 号

Q/SSWY

沈阳市山山伟业食品有限公司企业标准

Q/SSWY 0002S-2022

山楂粉

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。

2022-01-10 发布　　2022-02-10 实施

沈阳市山山伟业食品有限公司　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：标准的结构和编写规则》规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标依据产品实测值制定。其中，铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市山山伟业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯洪芳。

本标准属首次发布。

山楂粉

1 范围

本标准规定了山楂粉的要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以山楂、白砂糖、食用葡萄糖、水为原料，选择性添加食品添加剂，经粉碎、烘干、打粉等工艺制成的固体饮料山楂粉。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20880 食用葡萄糖

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

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（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 要求与试验方法

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 山楂：应无腐烂，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.4 水：应符合 GB 5749 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	检验方法
色　泽	具有该产品固有的色泽	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下肉眼观察色泽、组织形态和杂质，按标签所述的使用方法，于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	粉末状，允许有少量结块，冲溶后允许有少量沉淀或悬浮	
杂　质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项　目		指　标	检验方法
水分/(%)	≤	7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.98	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项　目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产6个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；

d) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 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。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合相关标准的规定，封口严密。外包装用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品贮存在常温、干燥、阴凉、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在符合上述条件下，产品保质期为12个月。