

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010313 S-2022 号

# Q/HCS

## 汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0012S-2022

代替 Q/HCS 0012S-2022 (2022-01-29 实施)

### 成长酷能开味宝固体饮料

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。



2022-06-23 发布

2022-07-22 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准的食品安全指标依据GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602-2013《固体饮料》、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 预包装食品中致病菌限量》制定。其中铅严于国家相关要求，其它指标根据产品实测值确定。

本标准替代 Q/HCS 0012S-2022（2022-01-29 实施）《成长酷能开味宝固体饮料》。

本标准与 Q/HCS 0012S-2022（2022-01-29 实施）相比，主要变化如下：

- 调整了规范性引用文件；
- 修改了要求项下原辅料冰糖：应符合 GB/T 35883 规定；麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 规定。

本标准由汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艳艳、白玉芹、范宇、王雪、张晓冬、蒋晓晨、张百爽、王桂辉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HCS 0012S-2022（2022-01-29 实施）。

# 成长酷能开味宝固体饮料

## 1 范围

本标准规定了成长酷能开味宝固体饮料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、食用葡萄糖、冰糖、山楂粉、麦芽粉、山药粉、橘皮粉、鸡内金粉、麦芽糊精、营养酵母（非活性酵母）、木糖醇、低聚异麦芽糖、柠檬酸为原辅料，添加食品营养强化剂葡萄糖酸锌，经过配料、预混、总混、制粒（或不制粒）加工而成的成长酷能开味宝固体饮料。

## 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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.3 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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

- 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/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20881 低聚异麦芽糖  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29602 固体饮料  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 35883 冰糖  
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
Q/AQJM 2098S 安琪酵母股份有限公司企业标准 营养酵母（非活性酵母）  
国家质量监督检验检疫总局令（2005）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）123号 《食品标识管理规定》  
中华人民共和国卫生部卫办监督发（2010）65号 《可用于食品的菌种名单》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

应符合相关食品安全国家标准、产品标准及有关规定。

- 3.1.1 鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌：应符合卫办监督发〔2010〕65号文件及QB/T 4575规定。  
3.1.2 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880规定。  
3.1.3 冰糖：应符合GB/T 35883规定。  
3.1.4 山楂粉、麦芽粉、橘皮粉、鸡内金粉、山药粉：应符合GB/T 29602规定。  
3.1.5 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6规定。  
3.1.6 营养酵母：应符合Q/AQJM 2098S规定。  
3.1.7 木糖醇：应符合GB 1886.234规定。  
3.1.8 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881规定。  
3.1.9 柠檬酸：应符合GB 1886.235规定。  
3.1.10 葡萄糖酸锌：应符合GB 8820规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭
状态	颗粒状或粉状，无结块，无正常视力可见外来异物

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%) $\leq$	7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.9
锡(以Sn计)/(mg/kg) $\leq$	150
锌(以Zn计)/(mg/kg)	60~180

## 3.4 微生物指标

## 3.4.1 乳酸菌活菌数、大肠菌群、霉菌

应符合表3的规定。

表3 乳酸菌活菌数、大肠菌群、霉菌

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
乳酸菌活菌数(CFU/g) $\geq$	1.0×10 <sup>6</sup>			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌/(CFU/g) $\leq$	50			

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

## 3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-

注：a 样品的采样按GB 4789.1执行。  
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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

Q/HCS 0012S-2022

### 3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 污染物限量

其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

### 3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

按 GB 7101 规定的方法检验。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

#### 4.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

#### 4.2.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法检验。

#### 4.2.4 锌

按 GB 5009.14 规定的方法检验。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 乳酸菌活菌数

按 GB 4789.35 规定的方法检验。

#### 4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法检验。

#### 4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 原、辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前需经本企业质量检验部门按照相关标准检查验收合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

以一次配料、同一生产线、同一班次生产、同一包装规格的产品为一批次。每批产品中随机抽取满足产品检验需要量样品，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。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品经生产单位检验合格并签发合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为本标准中：感官要求、水分、乳酸菌活菌数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，当有下列情况之一时，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时；
- d) 出厂检验结果与型式检验差异较大时；
- 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。

### 5.4.3 判定规则

产品经检验有不合格项时，应从该产品中加倍取样，对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格，微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生、符合 GB 4806.1 的要求。

6.2.2 产品采用符合 GB/T 21302 规定的复合膜袋包装，外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，还应符合 GB/T 10789 的相应要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

### 6.4 贮存

产品应保存在清洁、干燥、阴凉、通风的仓库中，避免日晒、雨淋和受潮。存放应有垫高木架，离地距离 10cm 以上，离墙距离 20cm 以上。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止有毒、有害、有异味物品同库贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期以产品标签为准。

Q/HCS 0012S-2022

