

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010378 S-2021 号

Q/SYD

沈阳药大生物科技有限公司企业标准

Q/SYD0022S-2021

神经酸咖啡饮品

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。

2021-08-17 发布

2021-09-14 实施

沈阳药大生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。
本标准食品安全指标依据：GB 7101《饮料》、GB/T29602《固体饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并参照 T/CDEX0399《草本咖啡速溶固体饮料》制定。其它指标根据产品实测值确定制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准术语和定义是规范性释义。

本标准由沈阳药大生物科技有限公司提出并起草。

本标准适用于本公司或依法委托生产的企业生产。

本标准主要起草人：崔晓廷、王悦。

本标准属首次发布。

神经酸咖啡饮品

1 范围

本标准规定了神经酸咖啡饮品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以咖啡豆或咖啡豆制品(咖啡粉、速溶咖啡)、元宝枫籽油微囊粉或顺-15-二十碳烯酸(神经酸)为原料,添加或不添加其他食品原辅料,经加工制成的神经酸咖啡饮品。配方中咖啡粉、速溶咖啡、顺-15-二十碳烯酸(神经酸),应符合本标准第3章及国家相应的食品安全标准要求。

本标准适用于以商品名:蒂贝思、智能佳、智灵娃、塑阳、青春元素等生产销售神经酸咖啡饮品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

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

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(2005)第75号令

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 咖啡粉 roasted coffee powder

焙炒咖啡豆磨碎后的产品

3.2 速溶咖啡 soluble coffee /instant coffee

以咖啡豆和（或）咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液）为原料，不添加其他食品原料辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.3 顺-15-二十四碳烯酸（神经酸）Cis-15-Tetracosenoic Acid

神经酸，化学名称：顺-15-二十四碳烯酸。本标准所称的神经酸与顺-15-二十四碳烯酸是同一化合物。是国家卫健委 2017 年第 7 号公告的新食品原料。制备工艺是以菜籽油为原料，经过皂化、酸化、萃取、分离、结晶、干燥等工艺制得。神经酸（顺-15-二十四碳烯酸）含量≥85%。使用范围:不包括婴幼儿。

4 要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 咖啡豆:原料应符合 NY/T289 的要求
- 4.1.2 咖啡粉: 应符合 NY/T605 的规定。
- 4.1.3 速溶咖啡: 应符合 DB53/021 的规定。
- 4.1.4 顺-15-二十碳烯酸（神经酸）: 应符合卫健委 2017 年第 7 号公告要求。
- 4.1.5 元宝枫籽油: 应符合卫健委 2011 年第 9 号公告的规定。

4.2 感官要求

感官品质要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质要求

项 目	要 求
性状	固体粉末或颗粒状
色泽	具有该产品特有的色泽
滋、气味	具有该产品特有的香气和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目	要 求
咖啡因/ mg/kg ≥	200
水 分（质量分数）/ % ≤	6.8

4.4 卫生安全指标

4.4.1 食品安全指标

安全指标应符合表 3 的要求

表 3 安全指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	1.0	GB 5009.12
砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.11

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的要求

表 4 微生物限度

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（cfu）/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/（cfu）/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌/（cfu）/g ≤	50				GB4789.15

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取被测样品 4g，均匀摊放在白色背景的器皿上，在自然光线明亮处观察其色泽和外观形状。称取样品 0.50 g，置于 250mL 烧杯或透明玻璃杯中，用水温为 85℃±5℃的纯净水 150mL 冲泡溶解后，感官评定气味、滋味和汤色，并观察组织状态和杂质。

5.2 理化指标

5.2.2 咖啡因：按 GB5009.139 规定的方法检验。

5.2.3 水分：按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

5.3 卫生安全指标

5.3.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.2 砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.4 微生物限度

5.4.1 菌落总数：按 GB4789.2 的规定的的方法检验。

5.4.2 大肠菌群：按 GB4789.3 的规定的的方法检验。

5.4.3 霉菌：按 GB4789.15 的规定的的方法检验

5.5 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由企业检验部门按原料标准检验合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批;

同一班次, 一次投料为一批。

6.1.2 抽样

6.1.2.1 直接提供消费者的产品, 每批产品中应随机抽取至少 12 个最小包装(总质量不应少于 500g), 分别用于感官、理化、菌落总数和大肠杆菌的检验和留样。

6.1.2.2 非直接提供消费者的产品, 将抽样钎插入每个最小独立包装的 5 / 6 处, 抽样不少于 100g (总质量不应少于 1 kg), 分别用于感官、理化、菌落总数和大肠杆菌的检验和留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂前应由企业检验部门按本标准进行检验, 检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检测项目: 感官要求、水分 大肠杆菌。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准全部项目。

6.4.2 一般情况下型式检验每年进行一次; 发生下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- a) 原料、工艺、设备发生重大变化时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与正常生产检验记录有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部合格时, 判定为整批合格。若有 3 项以上(含 3 项)不符合本标准, 直接判定整批产品为不合格品。

6.5.2 检验结果有不超过 2 项(含 2 项)不符合本标准时, 可在同批产品中加倍取样进行复检, 以复检结果为准。如复检结果仍有 1 项不合格, 则判定该批产品不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 直接提供给消费者的预包装食品应符合 GB7718、GB28050、GB/T191 的有关规定。

7.1.2 非直接提供给消费者的预包装食品除应符合 GB7718 外, 如使用氢化和部分氢化油, 还应按 GB28050 的要求标注营养标签。

7.2 包装

7.2.1 直接接触产品的包装材料采用复合包装袋，应符合 GB 9683 的要求；中包装采用复合袋、纸盒、纸筒或马口铁听包装，包材应符合相关标准规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装箱应牢固。

7.2.2 包装计量单位，根据用户个体定制：3g、5g、10g、50g、100g、300g、1kg、5kg 25kg

7.3 运输

产品在运输过程中时应避免日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。产品应有垫离，离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上。

产品在不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品常温下保质期为 24 个月。