辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0211 S- 2017 号

Q/SJS

沈阳金溪祥生物科技有限公司企业标准

Q/SJS 0003S-2017

山龙植物饮料

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。

2017-08-11 发布

2017-08-31 实施

沈阳金溪祥生物科技有限公司 发布

山龙植物饮料

1 范围

本标准规定了山龙植物饮料的要求，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、山楂、龙眼肉、黄精、淡竹叶、白芷、干姜为主要原料，添加营养强化剂烟酸和食品添加剂三氯蔗糖、山梨酸钾、葡萄香精，经选料、清洗、熬制、浓缩、过滤、灌装、杀菌制成的山龙植物饮料。

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 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 4789.10 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 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

3.1 原辅料要求

3.1.1 山楂、龙眼肉、黄精、淡竹叶、白芷、干姜：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合国家相关标准的规定。

3.8.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

3.10 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。按JJF 1070规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料和包装材料应按标准要求检验或验收，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一次投料生产的产品为一批，每批抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检，抽样量应能满足检验需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经企业质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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 正常生产时，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时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
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。

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。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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.2 包装

产品内包装应符合相关国家标准规定。包装应严密、紧实，能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房中，产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于 10cm。

本标准规定的贮存条件下，产品保质期为24个月。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　　目	指　　标	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	取混合均匀的样品5ml置于无色透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋．气 味	具有本品固有的气味、滋味，无异味，无异臭	
状态	液态均匀 无正常视力可见外来杂质	

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
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.28	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定

表 3　微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/mL)　　≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)　　≤	20				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《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。

本标准安全性指标依据GB 7101-2015《国家食品安全标准　饮料》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳金溪祥生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张荣欣。

本标准属首次发布。