

Q/HDG

和静东归噶尔丹饮品有限责任公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HDG 0007S-2020

顾阳[®]生姜饮品



2020-02-22 发布

2020-03-08 实施

和静东归噶尔丹饮品有限责任公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009 《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由和静东归噶尔丹饮品有限责任公司提出。

本标准由和静东归噶尔丹饮品有限责任公司起草。

本标准起草人：金拜、曾凡军。

本标准批准人：金拜。

本标准于 2020 年 2 月 22 日首次发布。



顾阳®生姜饮品

1 范围

本标准规定了顾阳®生姜饮品的技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则和标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、生姜、红枣、枸杞子、甘草、大蒜为原料，经粉碎，蒸煮、过滤、加入白砂糖、冰糖、红糖的一种（或多种）调配、均质、灭菌包装加工制成的顾阳®生姜饮品。

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 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 | 食品中农药残留最大限量 |
| 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 | 食品微生物检验 菌落总数测定 |
| GB 4789. 3 | 食品安全国家标准 | 食品微生物检验 大肠菌群测定 |
| GB 4789. 4 | 食品安全国家标准 | 食品微生物检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789. 10 | 食品安全国家标准 | 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789. 15 | 食品安全国家标准 | 食品微生物检验 霉菌和酵母计数 |
| GB 5009. 12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 5009. 13 | 食品安全国家标准 | 食品中铜的测定 |
| GB 5009. 14 | 食品安全国家标准 | 食品中锌的测定 |
| GB 5009. 90 | 食品安全国家标准 | 食品中铁的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| 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 13104 | 食品安全国家标准 | 食糖 |
| 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 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 | 食品中致病菌限量 |
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| GB/T 4789. 21 | 食品卫生微生物学检验 | 冷冻饮品、饮料检验 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 | |
| GB/T 9106 | 铝易开盖两片罐 | |
| GB/T 9106. 1 | 铝易开盖铝两片罐 | |
| GBT 10789 | 饮料通则 | |
| GB/T 14251 | 罐头食品金属容器通用技术要求 | |
| 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》

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。饮用水符合 GB5749 的规定。砂糖、冰糖、红糖符合 GB13104 的规定。生姜、红枣、枸杞子、甘草、大蒜符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

3.1.2 生产用水符合 GB5749 标准规定。生产加工过程中卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|-------|------------------|------------------------------|
| 色 泽 | 具有顾阳®生姜饮品应有的色泽 | 按照 GB7101-2015 表一感官要求的检验方法检验 |
| 滋味、气味 | 无异味，无异臭 | |
| 状态 | 无正常视力可见外来异物，状态均匀 | |

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|---------------------------------------|--------|-------------------------------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/L) | ≤ 0.04 | GB5009.12 |
| 锌、铜、铁总和/(mg/L) (限金属罐装检测) | ≤ 20 | GB5009.14 GB5009.13 GB5009.90 |
| 备注：食品添加剂符合 GB2760 的规定，铅严于 GB2762 的规定。 | | |

3.4 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（均以CFU/mL表示） | | | | 检 验 方 法 |
|---|---------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 10 | GB4789.3中的平板计数法 |
| 霉菌 ≤ | 20 | | | | GB4789.15 |
| 酵母 ≤ | 20 | | | | GB4789.15 |
| 备注：样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 | | | | | |

3.5 致病菌指标

应符合表4规定。

表4 致病菌指标

| 项 目 | 采样方案及限量（以25mL表示） | | | | 检 验 方 法 |
|---------|------------------|---|-----------|------------|---------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/mL | 1000CFU/mL | GB4789.10 第二法 |

3.6 净含量允许短缺量

国家质量技术监督建议总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》，按JJF1070的规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.6全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。若微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产为不合格品。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签应符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装用玻璃瓶符合 GB/T24694 的规定。塑料包装容器符合 GB4806.7 的规定。易拉罐符合 GB/T 14251 的规定。外包瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格按用户要求执行。

5.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 24 个月，保质期以外包装为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|--|---------|---------|--------|
| 标准名称 | 顾阳®生姜饮品 | 标准主要起草人 | 金拜 曾凡军 |
| 工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） | | | |
| <p>标准规定了顾阳®生姜饮品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准GB7101《饮料》、GB29921《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》质量要求，编写了本标准，报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p> | | | |
| 标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） | | | |
| <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。饮用水符合 GB5749 的规定。砂糖、冰糖、红糖符合 GB13104 的规定。生姜、红枣、枸杞子、甘草、大蒜符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。</p> <p>按照GB7101《饮料》制定感官、锌、铜、铁总和微生物指标。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。 按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p> | | | |
| 产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 | | | |
| <p>锌、铜、铁总和按GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90规定的方法测定，铅按GB5009.12规定的方法测定，菌落总数按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3规定的方法测定。沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法测定。霉菌计数按GB4789.15规定的方法测定。酵母按GB4789.15规定的方法测定。净含量允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。</p> | | | |
| 与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） | | | |
| <p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB7101《饮料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》。</p> | | | |
| 企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 | | | |
| <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅\leq0.05mg/L，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅\leq0.04mg/L，指标严于GB2762的规定。</p> | | | |
| 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 | | | |
| <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p> | | | |