

# 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<br>GB5009.13<br>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 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | 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。



