

上海市食品安全企业标准

Q/MBAD 0009S-2018

葛根-姜植物饮料浓缩液

2018—10—25

发

布

2018—11—8 实施

德乐食品饮料配料（上海）有限公司 发布

前 言

本标准主要内容参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等标准制定

本标准由德乐食品饮料配料（上海）有限公司提出

本标准起草单位：德乐食品饮料配料（上海）有限公司

本标准主要起草人：张 敏

本标准为首次发布

葛根-姜植物饮料浓缩液

1 范围

本标准规定了葛根-姜植物饮料浓缩液的要求、生产加工过程、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水、结晶果糖、芒果浆、一水葡萄糖、葛根植物提取粉（葛根提取物、麦芽糊精）为原料，添加姜黄、玉米低聚肽粉、姜汁、柠檬酸、维生素 C、果胶、结冷胶、烟酰胺、维生素 B6、食品用香精，经调配、均质（或不均质）、杀菌、灌装等工序制成的直接用于加工饮料的葛根-姜植物饮料浓缩液。

2 规范性引用

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

3 要求

3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定，应保证消费者的安全需要，不应使用危害人体健康的物质，如食品原辅料中涉及生产许可证管理的产品，必须采购获证企业生产的获证产品。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|---|---|
| 状态 | 呈均匀汁液或浆液，允许有植物成分导致的混浊或沉淀。 | 将包装容器内的样品摇匀后，取 50ml 倒入无色透明的容器内，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态和杂质。 |
| 色泽 | 该种植物饮料浓缩液应有的颜色或符合同一型号的标准样 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |
| 气味和滋味 | 按一定比例稀释后应有葛根-植物饮料浓缩液应有的气味和滋味或符合同一型号的标准样 | 打开包装，嗅其香气，品尝其滋味 |

3.3 理化指标

理化指标应符合 GB 7101 的规定。检测理化指标时应将样品按标签标注的稀释倍数(体积比) 稀释后再测定，其他理化指标应该符合表 2 的要求。

表 2 理化指标要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|---------------------|-----------|------------|
| 可溶性固形物含量 Brix , (%) | 36.3-38.3 | GB/T 12143 |
| 总酸（以无水柠檬酸计），（%） | 0.32-0.92 | GB/T 12456 |
| pH 值 | 3.4-4.4 | GB/T 10468 |

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 对饮料类的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 对饮料类的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的使用, 应使产品稀释后按照终产品类别符合 GB 2760 和 GB 14880 中相应的规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和相关规定。

3.8 净含量

定量包装产品应符合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》执行。按 JJF1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程

生产加工过程应该符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验, 检验合格后方可出厂销售。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物含量、总酸、PH 值、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.3 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.3 组批

同一生产线、品种、规格，并在同一天生产的产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验的对象为生产线上的成品。每一批号作一次验收，不同批号分别验收。按批次在灌装机头处，按灌装量前、中、后各取 4 包共 12 包。3 包供感官指标、理化指标测试；5 包供微生物指标测试；4 包作为长期留样品。

型式检验应在同批次合格品中随机抽取 6 包样品用于检测。

6.0 标识、标签、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

产品标识标签应符合 GB 7718 的规定和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《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》。营养标识标签应符合 GB 28050 的规定。需冷链运输和贮存的产品，应标注运输和贮存条件。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求，密封无洞，封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，避免日晒雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于 2-8℃阴凉、干燥、通风的仓库内，离墙离地，不应与有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。
