



411496S-2021



开封市龙亭区范范食品厂企业标准

Q/KFF 0001S-2021

杏仁茶（固体饮料）

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

开封市龙亭区范范食品厂 发布

前 言

本标准由开封市龙亭区范范食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市龙亭区范范食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、范靖宇。

H N

Q B

杏仁茶（固体饮料）

1 范围

本标准规定了杏仁茶（固体饮料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉包为主要原料，辅以自制【坚果包、果干包、酱包、白砂糖包】，经包装而成的杏仁茶（固体饮料）。

粉包：以杏仁粉、玉米淀粉、藕粉、杏仁粉末香精为原料，经混合、包装加工而成。

坚果包：以花生仁（熟，粉碎）、葵花籽仁（熟）、杏仁（生）、芝麻（熟）、巴旦木（熟）为原料，经混合、包装加工而成。

果干包：以山楂粒、葡萄干、红枣干为原料，经混合、包装加工而成。

酱包：以糖玫瑰或糖桂花为原料，经包装加工而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经包装加工而成。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 杏仁粉末香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 花生仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 葵花籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 山楂粒应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

2.1.11 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.12 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.13 糖玫瑰、糖桂花应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
状态	具有各原料物质应有的状态，无正常视力可见外来异物	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，观察其状态、色泽，检查有无杂质，闻其气味，
色泽	具有各原料物质应有的色泽	

滋味、气味	具有原辅料混合后应有的滋味、气味，无异味	用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味，并检查冲调性。
冲调性	主料（粉包）冲调后呈均匀的糊状	

2.3 理化指标

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
水分 ^a , g/100g	≤ 7	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.4	GB 5009.227
氰化物（以 HCN 计） ^c , mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于粉包的检验。

b 适用于坚果包的检验。

c 适用于原辅料混合后按产品标签标识的食用方法冲调稀释进行检验。

d 适用于果干包的检验。

铅、总砷、黄曲霉毒素B₁适用于产品的混合检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

b 适用于混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（粉包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制粉包为主要原料，辅以自制【坚果包、果干包、酱包、白砂糖包】，经包装而成的杏仁茶（固体饮料）。

粉包：以杏仁粉、玉米淀粉、藕粉、杏仁粉末香精为原料，经混合、包装加工而成。

坚果包：以花生仁（熟，粉碎）、葵花籽仁（熟）、杏仁（生）、芝麻（熟）、巴旦木（熟）为原料，经混合、包装加工而成。

果干包：以山楂粒、葡萄干、红枣干为原料，经混合、包装加工而成。

酱包：以糖玫瑰或糖桂花为原料，经包装加工而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经包装加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料要求》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市龙亭区范范食品厂