



410860S-2022



尉氏县冰之纯冷饮坊企业标准

Q/WBL 0001S-2022

冰沙

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

尉氏县冰之纯冷饮坊 发布

前 言

本标准由尉氏县冰之纯冷饮坊提出。

本标准起草单位：尉氏县冰之纯冷饮坊。

本标准主要起草人：杨建、孟丹丹。

H N

Q B

冰沙

1 范围

本标准规定了冰沙的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红豆中的一种为主要原料，经清洗、煮豆、磨浆、添加饮用纯净水、白砂糖，经混合、冷却、制冰、灌装封口、包装而成的冰沙。

根据添加原料不同分为以下两种：绿豆冰沙、红豆冰沙。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 饮用纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 绿豆、红豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 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
性状	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品应有的滋味和气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总固形物, %	≥ 16	GB/T 31321
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 13	GB 5009.8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注 1: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆、红豆中的一种为主要原料，经清洗、煮豆、磨浆、添加饮用纯净水、白砂糖，经混合、冷却、制冰、灌装封口、包装而成的冰沙。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》的有关规定，参照 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县冰之纯冷饮坊

H N

Q B