



410874S-2022



洛阳好食客食品有限公司企业标准

Q/HSK 0001S-2022

绿豆沙冰冷冻饮品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

洛阳好食客食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳好食客食品有限公司提出。

本标准由洛阳好食客食品有限公司起草。

本标准起草人：陈帅星。

H N

Q B

绿豆沙冰冷冻饮品

1 范围

本标准规定了绿豆沙冰冷冻饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖为原料，经清洗、熟制、磨浆、配料、搅拌、降温、制沙冰、灌装等工艺加工制成，需在-5℃-0℃条件下贮存、运输和销售的绿豆沙冰冷冻饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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
性状	具有产品应有的性状	随机抽取的样品中取出1（袋）瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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
可溶性固形物，%	≥ 0.1	GB/T 10786
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 6	GB 5009.8
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：*铅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 中的平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
° 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以绿豆、生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖为原料，经清洗、熟制、磨浆、配料、搅拌、降温、制沙冰、灌装等工艺加工制成，需在-5℃-0℃条件下贮存、运输和销售的绿豆冰沙冷冻饮品。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 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。

洛阳好食客食品有限公司

H N

Q B