

Q/QBY

铁岭清冰玉制冰厂企业标准

Q/QBY 0001S—2024

冷冻饮品 风味冰

2024-04-20 发布

2022-05-20 实施

铁岭清冰玉制冰厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2759—2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标依据 SB/T 10017《冷冻饮品 食用冰》和产品实测值制定。

本标准由铁岭清冰玉制冰厂提出并起草。

本标准主要起草人：田军。

本标准属首次发布。

冷冻饮品 风味冰

1 范围

本标准规定了冷冻饮品 风味冰的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存与销售。

本标准适用于以生活饮用水（经初滤、反渗透处理、臭氧杀菌）为主要原料，添加或不添加食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味味、桔子味香精、苹果味香精中的一种或几种），经注模、冻结、脱模，辅以或不辅以水果脆片（柠檬片、百香果片、西柚片、芒果片、水蜜桃片、雪梨片、红枣片、草莓片、蓝莓片、桔子片中的一种或几种），包装加工而成的冷冻饮品 风味冰。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
SB/T 10017 冷冻饮品 食用冰
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 30800 冷冻饮品生产管理要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味味、桔子味香精、苹果味香精）：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.3 水果脆片（柠檬片、百香果片、西柚片、芒果片、水蜜桃片、雪梨片、红枣片、草莓片、蓝莓片、桔子片）：应符合 GB/T 23787 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的正常色泽	在冻结状态下，取单杯包装样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽、组织形态、杂质，品其滋味，闻其气味
组织形态	形态完整、冻结坚实，无气孔，且具有该产品应有的组织特征	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异嗅、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.25	GB 5009.12
a 铅指标混合检验。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定；致病菌限量应符合表 4 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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行。					

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 样品采样及处理按4789.1、GB/T 4789.21执行。					

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB/T 30800 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.2.2 抽样

在成品库按批随机分散均匀抽取，样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 杯，随机抽取 16 杯，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经生产企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存与销售

5.1 标志

单件预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》，包装箱表面图示标志应符合GB/T 191标准规定。

5.2 包装

- 5.2.1 本产品采用塑料杯包装，包装材料应符合 GB/T 18006.1、GB 4806.7 的规定。
- 5.2.2 塑料杯应无破损、无污染、封口严密。
- 5.2.3 外包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 5.2.4 外包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

5.3 运输

- 5.3.1 运输车辆应符合卫生要求。短途运输应该使用冷藏车，长途运输冷藏车厢温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。
- 5.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，防止挤压。
- 5.3.3 搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

5.4 贮存

- 5.4.1 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内。冷库应定期清扫、消毒。
- 5.4.2 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10 cm。
- 5.4.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其它杂物一起混贮。

5.5 销售

产品应在冷冻条件下销售，低温陈列柜的温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期为 18 个月。
