

Q/AJBK

陕西安健博康生物科技有限公司企业标准

Q/AJBK 0018S—2022

葵花盘粉（固体饮料）



Q/610000-13496S-2022
有效期至 20250310

2022-02-10 发布

2022-03-10 实施

陕西安健博康生物科技有限公司 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。
本文件起草单位：陕西安健博康生物科技有限公司。
本文件主要起草人：叶涛、仇晓露。
本文件批准人：马剑峰。
本文件属首次发布。



葵花盘粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了葵花盘粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以葵花盘（原料来源于吉林省）为主要原料，经水提取、浓缩、适量添加麦芽糊精、喷雾干燥、粉碎、混合、包装制成的葵花盘粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 DBS22/036 食品安全地方标准 葵花盘
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 葵花盘：应符合 DBS22/036 的规定。
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 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
色泽	浅黄色至黄棕色
气味、滋味	葵花盘特有气味与滋味，无焦糊味和其他异味
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲溶后呈浅黄色至黄棕色溶液，允许有少量沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 7.0
蛋白质（以干基计）， g/100g	≥ 1.0
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 1.0

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	90
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

- 3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。
 3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量

- 3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.7.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求
应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、气味、滋味、组织形态、杂质：取 5g 左右的被测样品于洁净的白色瓷盘中（或 100mL 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 1g 被测样品于 50mL 烧杯中，按标签上所述的使用方法冲溶稀释后，嗅其气味，尝其滋味，静置 2min 后用肉眼在自然光线下观察其冲调性。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 的平板计数法测定。
- 4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 4.4 净含量：按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品中随机抽取 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、霉菌和净含量。

5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本文件 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：
- a) 新产品投产前
 - b) 原料、工艺发生较大变化时；
 - c) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
 - e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
 - f) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4 判定规则

- 5.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
- 5.4.2 理化指标如有不合格项目，应从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 5.4.3 微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，且应标明产品的冲调或冲泡方法，推荐食用量不超过 15 克/日，对该产品过敏人群不宜食用。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸板桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本文件规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。