



411619S-2017



沁阳市长燻食品有限公司企业标准

Q/QCS 0001S-2017

沙冰

2017-7-19 发布

2017-7-19 实施

沁阳市长燻食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由沁阳市长桑食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋沁斌。

H N

Q B

沙冰

1 范围

本标准规定了沙冰的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿豆或红豆为原料，经清洗、蒸煮、胶磨、添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）和白砂糖、凝冰、包装而成的沙冰。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.2 红豆应符合 GB/T 10461 和 NY/T 599 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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
色泽	红豆沙冰	红色	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽、状态、有无杂质，品其滋味、闻其气味。
	绿豆沙冰	绿色	
性状	呈冰雪状、不软塌、组织疏松、霜晶微细，入口即溶化、有砂质感		
滋味和气味	具有原料特有气、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	检测方法
总固形物，%	≥ 16.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计），%	≥ 13.0	GB/T 31321
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	0	100	-	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	0	10	-	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 ;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它

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; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

沙冰是以绿豆或红豆为原料，经清洗、蒸煮、胶磨、添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）和白砂糖、凝冰、包装而成。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》的有关规定，参照 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》和 SB/T 10004《冷冻饮品 雪泥》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。

本标准规定了沙冰的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H

N

沁阳市长燊食品有限公司

2017年06月21日

Q

B