



412214S-2018



开封市丰土源食品有限公司企业标准

Q/KFS 0001S-2018

杏仁茶

2018-07-23 发布

2018-07-23 实施

开封市丰土源食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市丰土源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王旭。

本标准自发布之日起替代原标准Q/KFS 0001S-2018，备案号：410355S-2018，备案日期：2018-1-25。

H N

Q B

杏仁茶

1 范围

本标准规定了杏仁茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于由五个料包组成的杏仁茶。1、粉包(主料):以杏仁粉、玉米淀粉、木薯淀粉、藕粉为原料,经混合、包装加工而成;2、坚果包:以花生仁、芝麻、杏仁、葵花籽仁、葡萄干为原料,经混合、包装加工而成;3、果干包:以山楂条或山楂片、猕猴桃干为原料,经分别独立包装加工而成;4、酱料包:以糖玫瑰为原料,经包装加工而成;5、白砂糖包:以白砂糖为原料,经包装加工而成。将5个料包组合包装制成冲调类方便食品杏仁茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

2.1.2 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 猕猴桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.7 葵花籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 山楂条或山楂片应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

2.1.9 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 糖玫瑰应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 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	具有各原料物质应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光下,检查有无杂质,闻其气味,观察其性状、

色 泽	具有各原料物质应有的色泽	色泽：用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味，并检查冲调性。
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
冲调性	主料（粉料）冲调后呈均匀的糊状	
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
水分, g/100g	粉包(主料) ≤	10	GB 5009.3
	坚果包 ≤	15	
	果干包 ≤	35	
	酱料包 ≤	35	
	白砂糖包 ≤	10	
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
氰化物（以 HCN 计） ^b , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于坚果包的检验。b 适用于原辅料混合后按产品标签标识的食用方法冲调稀释进行检验。c 适用于果干包的检验。 其他指标适用于混合检验。			

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 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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 第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注: a 样品的采样按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 b 适用于混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、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

本标准适用于由五个料包组成的杏仁茶。1、粉包(主料)：以杏仁粉、玉米淀粉、木薯淀粉、藕粉为原料，经混合、包装加工而成；2、坚果包：以花生仁、芝麻、杏仁、葵花籽仁、葡萄干为原料，经混合、包装加工而成；3、果干包：以山楂条或山楂片、猕猴桃干为原料，经分别独立包装加工而成；4、酱料包：以糖玫瑰为原料，经包装加工而成；5、白砂糖包：以白砂糖为原料，经包装加工而成。将5个料包组合包装制成冲调类方便食品杏仁茶。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 7101 食品安全国家标准 饮料要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了杏仁茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

开封市丰土源食品有限公司

Q B