

Q/TLSW

北海添亮生物技术有限公司企业标准

Q/TLSW 0002-2024

参蚝液

2024-04-10发布

2024-05-10实施

北海添亮生物技术有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由北海添亮生物技术有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：顾添翼。

本文件于2024年04月10日发布，2024年05月10日

参蚝液

1 范围

本文件规定了参蚝液的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以海参、牡蛎、干贝、青钱柳、螺旋藻为主要原料，添加或不添加苯甲酸钠，经预处理、水煮提取、过滤、浓缩、调配、混合、过滤、灌装(或杀菌后灌装)、杀菌等工艺加工制成的液体饮料。

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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准—预包装食品营养标签通则
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB/T 26940 牡蛎干
- GB/T16919 食用螺旋藻粉质量通则
- SC/T3207 干贝
- Q/TLSW001A 青钱柳代用茶

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 商业无菌生产的产品

采用商业无菌工艺生产方法获得的产品。

4.2 非经商业无菌生产的产品

采用非经商业无菌工艺生产方法获得的产品

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 海参

应符合GB 31602 的规定。

5.1.2 牡蛎

应符合GB/T 26940 的规定。

5.1.3 干贝

应符合SC/T3207 的规定。

5.1.4 螺旋藻

应符合GB/T16919 的规定。

5.1.5 青钱柳代用茶

应符合Q/TLSW001A的规定。

5.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具该产品应有的滋味和气味，无异味、无异臭
状 态	状态均匀，放置后允许有少量沉淀或絮状物
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20 °C, 折光计法)/(g/100mL)	6.0~10.0
pH值	4.0~7.0
铅(以Pb计)/(mg/L) ≤	0.2
锡(Sn)/(mg/kg)	150
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

5.4 微生物限量

5.4.1 商业无菌工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 非商业无菌工艺生产的产品，其微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	10000
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL) ≤	20			

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25mL表示)			
	n	C	m	M
酵母/(CFU/mL) ≤			20	
沙门氏菌	5	0	0	-
注: 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB 7101规定的方法测定。

8.2 理化指标

8.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

8.2.2 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 锡

按GB 5009.16 规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.6 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门合格，并附上检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

9.3 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于100个包装，抽样数量为10个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

9.4.1 检验项目

每批产品必须进行出厂检验。检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群或商业无菌。

9.4.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- c) 更改设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- d) 停产一年及以上，再恢复生产时；
- e) 国家食品药品监管部门提出进行型式检验要求时。

9.5.2 型式检验的项目包括第5.2、5.3、5.4条和第6章中规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

9.6.2 微生物指标检验结果不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果符合标准时，则判定该批产品为合格，复检结果如仍有不符合标准时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.1.2 运输包装的标志应符合GB/T 191的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。

10.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.3.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于15cm,堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合标准上述包装、贮存运输条件下，产品保质期为18个月
